

PRODUCTO

Página: 1/2
Fecha: 12-06-24
N° Rev: 6

Código: 101518 BASE HOJALDRE 58X39 10U RSPO SG BELLSOLA

Producto crudo ultracongelado de bollería

Código EAN-13:

8410532047572

Código EAN-14: 18410532047579

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./ Anchura (cm)	Altura (cm)
1000	58,5	39,5	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina [grasas y aceites vegetales (palma; girasol; nabina y soja; en proporción variable) agua, emulgente: E471, acidulante: E330, conservante: E202, aromas, colorante: E160(iii)], agua, sal, agente de tratamiento de la harina: E920 y enzimas.

3.- CARACTERISTICAS DEL ENVASE

3.1- Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, cm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)		Capas palet	Cajas capa
124,4	234	20	10	2

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
10	10,000	10,450	62	42	12
Cadu	cidad:	300	DIAS		

4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

(min)	- P	fermentación (%)	fermentación (min)	cocción (°C)	Tiempo cocción (min) 30-35
Tiempo descongelación	Temperatura	Humedad	Tiempo	Temperatura	

OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR

1º DESCONGELAR 20-25 min.

2º HORNEAR A 180 ºC DURANTE 30-35 min.

_

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

-
<10 2 ufc/g
<10 2 ufc/g
Ausencia/25g
< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	2081
Valor Energético kcal/100g	500
Grasas (g)	35
de las cuales Saturadas (g)	17
Hidratos de Carbono (g)	39,0
de los cúales Azúcares (g)	1,5
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteinas (g)	7,1
Sal (g)	1,50

Todos nuestros productos y su proceso de fabricación cumplen con la legislación alimentaría y medioambiental vigente.

No se utilizan materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.









ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 2/2

Revisión Alergenos

12/03/2025

Código: 101518 BASE HOJALDRE 58X39 10U RSPO SG BELLSOLA

 Código EAN-13:
 8410532047572

 Código EAN-14:
 18410532047579

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	CONTIENE	TRAZA	LIBRE DE ALERGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	lack		
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS			/
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		$\mathbf{\Lambda}$	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		Λ	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES			/
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA		Λ	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		Λ	
FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA) Y SUS DERIVADOS		Λ	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS			/
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		Λ	
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		Λ	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2			/
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES			/
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS			/

^{*} Verificar siempre la declaración de alergenos en el etiquetado de los envases de nuestros productos

MONBAKE GRUPO
EMPRES POLLS.A.U.

Francisco Gervás 1
28108 Alcobendas (Madrid)

Fdo: David Novo Garza Dpto. de Calidad







