

Código: 101640 MINI BERLINA CACAO AVELLANAS 25 G

Producto de bollería frito congelado

Código EAN-13: 8410532068331

Código EAN-14: 18410532068338



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
25	-	5,5	3,7

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno de chocolate y AVELLANA (24%) (azúcar, aceite de colza, AVELLANAS (3,1%), LECHE desnatada en polvo, chocolate (2,1%) (cacao desgrasado en polvo, pasta de cacao, azúcar), emulgente E322 (SOJA)), aceites vegetales (colza, palma), agua, azúcar, MANTEQUILLA, decoración (dextrosa, almidón de TRIGO, aceite de palma), HUEVO, clara de HUEVO, gluten de TRIGO, levadura, sal, emulgente E471, colorante E160a, agente de tratamiento de la harina E300, malta de TRIGO.

3.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

3.1- Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, cm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa
183	302	56	7	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
175 aprox.	4,370	5,022	40	30	24
Caducidad:		540	DIAS		

4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Temperatura cocción (°C)	Tiempo cocción (min)
60	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE

2º EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO TIENE UNA VIDA UTIL DE 3 DIAS ALMACENADO A Tª AMBIENTE.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	< 10 2 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia / 25g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.788
Valor Energético kcal/100g	428
Grasas (g)	24
de las cuales Saturadas (g)	8,5
Hidratos de Carbono (g)	45,0
de los cuáles Azúcares (g)	19,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,8
Sal (g)	0,72

Código: 101640 **MINI BERLINA CACAO AVELLANAS 25 G**

Código EAN-13: 8410532068331

Código EAN-14: 18410532068338

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	CONTIENE	TRAZA	LIBRE DE ALERGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	⚠		
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS			✓
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	⚠		
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO			✓
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES			✓
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	⚠		
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	⚠		
FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA) Y SUS DERIVADOS	⚠		
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS			✓
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS			✓
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO			✓
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
 EMPRESAS S.A.U.
 NIF: A-31025778
 Francisco Gervás 1
 28108 Alcobendas (Madrid)

Fdo: David Novo Garza
 Dpto. de Calidad