

Código: 102132 CROIS. RECTO GOURMET 70 G 70 U
Código EAN-13:

Producto crudo ultracongelado de bollería

8435048224378
Código EAN-14:
28435048224372


1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
70	13	5,3	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, MANTEQUILLA DE NATA pasterizada 24,8%, agua, azúcar, levadura, mejorante panario (emulgente: E471; E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300, enzimas), sal, gluten de TRIGO, colorante: E160a(iii). Bañado con HUEVO.

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
211	405	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
70	4,900	5,284	39,2	29,4	22
Caducidad:		270	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)
30	-	-	-	175	16

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

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS DE HIERRO O ALUMINIO CON PAPEL PARAFINADO O SILICONA Y DESCONGELAR 30 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 175º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER DURANTE 16 MIN DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIPO DEL HORNO DEBEA ESTAR CERRADO. SI HAY POSIBILIDAD, SE RECOMIENDA LA COCCION CON VAPOR (3-5 SEGUNDOS AL COMIENZO DE LA COCCION). NO ES NECESARIO PINTAR EL PRODUCTO.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

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

Valor Energético kJ/100g	1.523
Valor Energético kcal/100g	365
Grasas (g)	22
de las cuales Saturadas (g)	15
Hidratos de Carbono (g)	33,0
de los cuáles Azúcares (g)	1,7
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,8
Sal (g)	0,87

Código: 102132 CROIS. RECTO GOURMET 70 G 70 U

Código EAN-13: 8435048224378

Código EAN-14: 28435048224372

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 alergen 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