

Código: 102400 CROISSANT CURVO MTQ YLISTO 24 U
Código EAN-13:

Producto de bollería ultracongelado.

8435048251794
Código EAN-14:
28435048251798


1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
65	14,8	12,5	5,3

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, MANTEQUILLA de NATA pasterizada 23,5 %, Agua, Brillo (Agua, azúcar, estabilizante: E953, jarabe de glucosa y fructosa, gelificante: E406, correctores de acidez: E330 y E331 y conservador: E202), Azúcar, Levadura, HUEVO pasteurizado, Mejorante panario (emulgentes: E471 y E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300, espesante: E415, fibra de TRIGO y enzimas), Sal, LECHE en polvo, Gluten de TRIGO y colorante: E160aiii.

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
214,4	152	64	8	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
24	1,560	1,984	39,2	29,4	25
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)
60	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A Tª AMBIENTE DURANTE 60 MINUTOS.

2º EL PRODUCTO, UNA VEZ DESCONGELADO, TIENE UNA VIDA UTIL DE 1 DIA.

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	1.974
Valor Energético kcal/100g	474
Grasas (g)	30
de las cuales Saturadas (g)	21
Hidratos de Carbono (g)	42,0
de los cuáles Azúcares (g)	6,4
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,7
Sal (g)	1,13

Código: 102400 CROISSANT CURVO MTQ YLISTO 24 U

Código EAN-13: 8435048251794

Código EAN-14: 28435048251798

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