

**Código: 103038 PLANCHA BIZCOCHO 8 U. BERLYS**
**Código EAN-13:**

Producto de bollería ultracongelado.

**8435048211613**
**Código EAN-14:**
**28435048211617**


## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
<b>290</b>	<b>57</b>	<b>37</b>	<b>0,7</b>

## 2.- INGREDIENTES

Preparado para bizcocho (harina de TRIGO, azúcar, emulgentes: E475 y E471, LECHE desnatada en polvo y gasificantes: E500ii y E450), HUEVO pasteurizado, preparado por emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante E1520, sal).

## 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
<b>200</b>	<b>289</b>	<b>92</b>	<b>23</b>	<b>4</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
<b>8</b>	<b>2,320</b>	<b>3,003</b>	<b>58,1</b>	<b>39,2</b>	<b>8</b>
Caducidad:		<b>365</b>	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)
<b>60</b>	-	-	-	-	-

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

DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>
Escherichia Coli	<b>Ausencia / 25g</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>

Valor Energético kJ/100g	<b>1.358</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>325</b>
Grasas (g)	<b>8,3</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>4,3</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>49,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>28,0</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>11,0</b>
Sal (g)	<b>1,8</b>

**Código:** 103038 **PLANCHA BIZCOCHO 8 U. BERLYS**

**Código EAN-13:** 8435048211613

**Código EAN-14:** 28435048211617

## 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