

**Código: 103324 MUFFIN KÖRFEST CARROT CAKE 20 UD**
**Código EAN-13:**

Producto de pastelería congelado.

**8435048250520**
**Código EAN-14:**
**28435048250524**


## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
<b>110</b>	-	-	-

## 2.- INGREDIENTES

Azúcar moreno de caña, harina de TRIGO, HUEVO líquido pasteurizado, agua, aceite refinado de girasol, zanahoria 7%, crema de QUESO 6,5% (azúcar, aceites vegetales (palma, colza), polvo de QUESO crema (LECHE) 8%, agua, humectante: E420, acidulante: E330, sal, emulgentes: E435 y E471, conservador: E202, aroma natural, colorante: E160a(iv)), preparado muffin 6,5% (almidón modificado, GLUTEN de TRIGO, gasificantes: E450; E341 y E500, suero de LECHE en polvo, sal, dextrosa, emulgentes: E471; E475; E472b y E472e, espesantes: E466 y E412, clara de HUEVO deshidratada, jarabe de glucosa, LECHE desnatada en polvo, aromas: vainilla y vainillina), NUECES 5%, QUESO 2% (MAZADA (LECHE), LECHE de vaca, NATA, sólidos lácteos (LECHE), sal, estabilizante: E407, conservador: E200, fermentos LÁCTICOS), canela en polvo y conservador: E200.

## 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>193</b>	<b>400</b>	<b>152</b>	<b>19</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
<b>20</b>	<b>2,200</b>	<b>2,465</b>	<b>39,5</b>	<b>29,5</b>	<b>9,4</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>120</b>	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A Tª AMBIENTE DURANTE 2 HORAS.

2º EL PRODUCTO, UNA VEZ DESCONGELADO, TIENE UNA VIDA UTIL DE 5 DIAS.

## 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>1.565</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>374</b>
Grasas (g)	<b>20</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>3,3</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>42,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>28,0</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>5,8</b>
Sal (g)	<b>1,02</b>

**Código:** 103324 **MUFFIN KÖRFEST CARROT CAKE 20 UD**

**Código EAN-13:** 8435048250520

**Código EAN-14:** 28435048250524

## 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