

Código: **105093 NAPOLITANA MINIATURA CACAO 25G CAJA 12 KG**

Código EAN-13:

Producto crudo ultracongelado de bollería

8410532062087

Código EAN-14:

18410532062084



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
25	4,5	4	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno crema cacao (26,4%) [azúcar; grasa vegetal (palma, girasol, colza, en proporción variable); cacao desgrasado en polvo 13,5%; almidón modificado; emulgente E322 (SOJA); pasta de AVELLANA <1%; aroma y vainillina], margarina [aceites y grasas vegetales (palma; nabina; soja; girasol; en proporción variable), agua, emulgente: E471 (palma), acidulante: E330, conservante: E202, aromas, colorante: E160a(iii)], agua, azúcar, levadura, sal, preparado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal (coco) y estabilizante: E451i), GLUTEN de TRIGO, emulgentes: E472e y E471, dextrosa, HUEVO en polvo, harina de CEBADA malteada, agentes de tratamiento de la harina: E300 y E920, y enzimas.

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
170,1	728	64	8	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
480 aprox.	12,000	12,560	39,2	29,4	25
Caducidad:		180	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)
-	28	70	75-90	190	10-12

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

1º FERMENTAR A 28 °C - 70% HR DURANTE 75-90 min.

2º HORNEAR A 190 °C DURANTE 10-12 min.

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	2064
Valor Energético kcal/100g	495
Grasas (g)	31
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de Carbono (g)	47,0
de los cuáles Azúcares (g)	24,0
Fibra Alimentaria (g)	2
Proteínas (g)	6,1
Sal (g)	0,68

Código: 105093 **NAPOLITANA MINIATURA CACAO 25G CAJA 12 KG**

Código EAN-13: 8410532062087

Código EAN-14: 18410532062084

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