

Código: **106688** **TRENZA TRADICION QUESO CEREZAS KÖRFEST 4 U**

Código EAN-13:

Producto de pastelería ultracongelado.

8435048251657

Código EAN-14:

28435048251651



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./ Anchura (cm)	Altura (cm)
500	34,5	12	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno crema de QUESO 18% [QUESO 22% (MAZADA, NATA pasteurizada, solidos LACTEOS, sal, estabilizantes: E410; E407, conservador: E200, fermentos lácticos), NATA, preparado QUESO 17,5% (azúcar, almidón modificado, suero de LECHE dulce en polvo, glucosa, QUESO de CUAJADA baja en grasa 36%, LECHE desnatada en polvo, almidón de TRIGO, albúmina de HUEVO en polvo, sal, aromatizante natural (contiene LECHE)), azúcar, YOGUR (LECHE y fermentos lácticos), HUEVO pasteurizado, LECHE], MANTEQUILLA 14% (colorante: E160aiii), brillo (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificante: E440ii, correctores de acidez: E330; E331, conservador: E202, aroma: manzana), preparado de cereza 10,5% (cereza 60%, agua, jarabe de glucosa, sacarosa, almidón modificado de maíz: E1442, conservador: E202, estabilizante: E418, corrector de acidez: E331), agua, azúcar, LECHE, HUEVO pasteurizado, yema de HUEVO pasteurizada, preparación enzimática (harina de TRIGO, alfaamilasa), jarabe de glucosa, sal y levadura.

3.- CARACTERISTICAS 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
195,2	401	128	16	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
4	2,000	2,938	39,5	29,7	11,3
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)
180 (5°C)	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DURANTE 3 HORAS (5°C).

2º TRAS LA DESCONGELACION ALMACENAR EN REFRIGERACION O TEMPERATURA AMBIENTE. EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA UTIL DE 6 Y 4 DIAS RESPECTIVAMENTE

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	1.575
Valor Energético kcal/100g	377
Grasas (g)	20
de las cuales Saturadas (g)	14
Hidratos de Carbono (g)	39,0
de los cuáles Azúcares (g)	14,4
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	8,3
Sal (g)	0,42

Código: 106688 **TRENZA TRADICION QUESO CEREZAS KÖRFEST 4 U**

Código EAN-13: 8435048251657

Código EAN-14: 28435048251651

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