

Código: **106689** **TRENZA CREMA Y CACAO TRADICION KÖRFEST 4 U**

Código EAN-13:

Producto de pastelería ultracongelado.

**8435048251664**

Código EAN-14:

**28435048251668**



## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

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

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno crema 18% [LECHE, azúcar, preparado crema 7% (almidón modificado de maíz, almidón de maíz, azúcar, espesantes: E407 y E410, conservador: E202, acidulante: E330, sal, colorantes: E170, E160aiii y E160c, aromas: vainilla y nata), yema de HUEVO pasteurizada, MANTEQUILLA 3% (NATA pasteurizada, fermentos lácticos, colorante: natural E160aiii), conservador: E202], MANTEQUILLA 15% (NATA pasteurizada, fermentos lácticos, colorante E160aiii), agua, brillo (jarabe de glucosa y fructosa de maíz, agua, azúcar, gelificante: E440ii, correctores de acidez: E330 y E331, conservador: E202, aroma: manzana), azúcar, copos de chocolate 5,5% (azúcar, pasta de cacao, dextrosa de maíz, arroz, tapioca y patata, manteca de cacao, emulgente: E322. Cacao mín. 42%), LECHE, HUEVO pasteurizado, yema de HUEVO pasteurizada, preparado enzimático (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
<b>195,2</b>	<b>401</b>	<b>128</b>	<b>16</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
<b>4</b>	<b>2,000</b>	<b>2,938</b>	<b>39,5</b>	<b>29,7</b>	<b>11,3</b>
Caducidad:		<b>270</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>180 (5°C)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

**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 7 Y 5 DIAS RESPECTIVAMENTE

## 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>1.496</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>357</b>
Grasas (g)	<b>15</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>9,7</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>50,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>19,0</b>
Fibra Alimentaria (g)	<b>-</b>
Proteinas (g)	<b>5,3</b>
Sal (g)	<b>0,26</b>

**Código:** 106689 **TRENZA CREMA Y CACAO TRADICION KÖRFEST 4 U**

**Código EAN-13:** 8435048251664

**Código EAN-14:** 28435048251668

## 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