

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>           | -           |

## 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>            | -                             | -                        | -                         | -                        | -                    |

**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 MICROBIOLOGICO 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)       | -            |
| 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