

Código: **106691 TRENZA TRADICION NARANJA CACAO KÖRFEST 4 U**

Código EAN-13:

Producto de pastelería ultracongelado.

8435048251688

Código EAN-14:

28435048251682



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, MANTEQUILLA 14% (NATA pasteurizada, fermentos lácticos, colorante: E160aiii), relleno crema (LECHE, azúcar, preparado crema 7% (almidón modificado de maíz, almidón de maíz, azúcar, espesantes: E407y E410, conservador: E202, acidulante: E330, sal, colorantes: E170, E160aiii y E160c, aromas: vainilla y NATA), yema de HUEVO pasteurizada, MANTEQUILLA (NATA pasteurizada, fermentos lácticos, colorante: E160aiii), conservador: E202), agua, cobertura especial con grasa vegetal 10% (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada de palmiste, cacao desgrasado en polvo 27%, emulgentes: E322 y E492, aroma), brillo (jarabe de glucosa y fructosa de maíz, agua, azúcar, gelificante: E440ii, correctores de acidez: E330 y E331, conservador: E202, aroma: manzana), picadillo piel de naranja 7% (piel de naranja 50%, sacarosa, fructosa, dextrosa de TRIGO y maíz, maltosa, conservador: E202, acidulante: E330), piel de naranja glaseada 3% (azúcar, corteza triturada de limón, agua, jarabe de glucosa de maíz y TRIGO, aroma: aceite esencial de naranja, conservador: E202, estabilizante: E414, antioxidante: E300, acidulante: E330, colorante: E160a), azúcar, HUEVO líquido pasteurizado, yema de HUEVO pasteurizada, preparado enzimático (harina de TRIGO, cloruro sódico, alfaamilasa), 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 7 Y 5 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	1.690
Valor Energético kcal/100g	405
Grasas (g)	22
de las cuales Saturadas (g)	15
Hidratos de Carbono (g)	47,7
de los cuáles Azúcares (g)	25,8
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	2,7
Sal (g)	0,38

Código: **106691** **TRENZA TRADICION NARANJA CACAO KÖRFEST 4 U**

Código EAN-13: **8435048251688**

Código EAN-14: **28435048251682**

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