

Código: 107526 HAMBURGUESA SIN GLUTEN BETINA 35 UD

Pan Precocido Congelado
Código EAN-13: 8435048231031
Código EAN-14: 28435048231035

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
70	-	9,5	4

2.- INGREDIENTES

Agua, almidón de maíz, azúcar, fécula de patata, clara de HUEVO, almidón de tapioca, fibra de caña de azúcar, aceite de girasol, harina de arroz, harina de tapioca, fibra de AVENA, levadura, sal, espesante: E466 y E415 y gelificante: E464.

* Contenido en Gluten < 20 ppm

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
212	233	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
35	2,450	2,888	39,2	29,4	22
Caducidad:				365	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)
60	-	-	-	-	5-7

OBSERVACIONES: PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 °C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º DESCONGELAR 60 min A TEMPERATURA AMBIENTE SIN ABRIR EL ENVASE. TRAS DESCONGELAR, CONSUMIR EN 1 DIA.

2º NO ES NECESARIO HORNEAR.

3º PARA CONSEGUIR EL EFECTO "PAN RECIEN HORNEADO" HORNEAR 5-7 min A 180º O CALENTAR EN MICROONDAS 1-2 min a 700W.

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO 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	811
Valor Energético kcal/100g	193
Grasas (g)	3,1
de las cuales Saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	33,0
de los cuales Azúcares (g)	7,9
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteinas (g)	5,2
Sal (g)	0,75

Todos nuestros productos y su proceso de fabricación cumplen con la legislación alimentaria y medioambiental vigente.
No se utilizan materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.

Código: 107526 HAMBURGUESA SIN GLUTEN BETINA 35 UD

Código EAN-13: 8435048231031
Código EAN-14: 28435048231035

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 SO ₂			✓
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
EMPRENSA S.A.U.
NIF: A-31025776
Francisco Gervás 1
28108 Alcalá de Henares (Madrid)

Fdo: David Novo Garza
Dpto. de Calidad

Todos nuestros productos y su proceso de fabricación cumplen con la legislación alimentaria y medioambiental vigente.
No se utilizan materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.