

	<b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</b>	Página: 1/2
		Fecha: 12-05-21
		Nº Rev: 9

Código: **107526 HAMBURGUESA SIN GLUTEN BETINA 35 UD**

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

Pan Precocido Congelado



#### 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

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

#### 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
<b>212</b>	<b>233</b>	<b>72</b>	<b>9</b>	<b>8</b>

##### 3.2- Características de la caja

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

**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	<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>811</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>193</b>
Grasas (g)	<b>3,1</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>0,4</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>33,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>7,9</b>
Fibra Alimentaria (g)	<b>-</b>
Proteínas (g)	<b>5,2</b>
Sal (g)	<b>0,75</b>

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 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  
EMPRESA S.A.U.  
NIF: A-31025778  
Francisco Gervás 1  
28108 Alcobendas ( Madrid )

Fdo: David Novo Garza  
Dpto. de Calidad