

Código: **107781 HAMBURGUESA CEREALES 35 UD MONBAKE**

Código EAN-13:

Pan Precocido Congelado

8435048244109

Código EAN-14:

28435048244103



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
85	-	36	5,5

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, cereales y semillas en masa (semilla de lino (2,3%), SESAMO tostado (1,1%), salvado de TRIGO (1,1%), copo de AVENA (0,9%)) cereales y semillas en el rebozado (SESAMO (2%), linaza marrón (1,4%), semillas de girasol (1,1%), linaza dorada (0,7%), salvado de SOJA(0,2%)), aceite de oliva, harina de patata, azúcar, levadura, sal, harina de CEBADA malteada y enzimas (TRIGO).

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	181	44	11	4

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
35	2,975	3,545	59,5	39,3	18
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)
25	-	-	-	180	2

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

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS PERFORADAS Y DESCONGELAR 25 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 180º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER 2 min.

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	1.208
Valor Energético kcal/100g	287
Grasas (g)	7,8
de las cuales Saturadas (g)	1,1
Hidratos de Carbono (g)	42,0
de los cuáles Azúcares (g)	3,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	8,7
Sal (g)	1,10

Código: 107781 **HAMBURGUESA CEREALES 35 UD MONBAKE**

Código EAN-13: 8435048244109

Código EAN-14: 28435048244103

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