

**Código: 107848 PANECILLO VIENA 81 UD**
**Código EAN-13: 8410532068522**  
**Código EAN-14: 18410532068529**

Pan Precocido Congelado



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

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
<b>70</b>	<b>10</b>	-	<b>4,35</b>

### 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, grasa vegetal de palma, sal, GLUTEN de TRIGO, maltodextrina, LECHE en polvo desnatada, azúcar, enzimas y agente de tratamiento de la harina: E300.

### 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>205</b>	<b>271</b>	<b>40</b>	<b>5</b>	<b>8</b>

#### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
<b>81</b>	<b>5,670</b>	<b>6,153</b>	<b>39,5</b>	<b>29,5</b>	<b>38,2</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>15-20</b>	-	-	-	<b>180-190</b>	<b>8-10</b>

**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 15-20 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 180-190º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER 8-10 min.

### 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	<b>&lt; 10 4 ufc/g</b>
Escherichia Coli	<b>&lt; 10 2 ufc/g</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>967</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>232</b>
Grasas (g)	<b>1,2</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>0,1</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>51,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>1,7</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteinas (g)	<b>8,9</b>
Sal (g)	<b>1,50</b>

**Código:** 107848 PANECILLO VIENA 81 UD

**Código EAN-13:** 8410532068522

**Código EAN-14:** 18410532068529

## 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