

**Código: 110099 TRIANGULO CACAO EN CREMA 130G 52 UD**
**Código EAN-13:**

Producto crudo ultracongelado de bollería

**8435048249210**
**Código EAN-14:**
**28435048249214**


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

| Peso Unidad (g) | Longitud (cm) | Perim./Anchura (cm) | Altura (cm) |
|-----------------|---------------|---------------------|-------------|
| <b>130</b>      | <b>14</b>     | <b>14,5</b>         | -           |

### 2.- INGREDIENTES

Relleno de cacao en crema 29,2% [azúcar, grasa vegetal (palma, girasol, colza) en proporciones variables, almidón modificado, cacao desgrasado en polvo (5%), lactosa (LECHE), emulgente: E322 (lecitina de SOJA), pasta de AVELLANA, aroma y vainillina], harina de TRIGO, margarina [aceites y grasas vegetales (palma, nabina, soja, girasol; en proporción variable), agua, emulgente: E471 (palma), acidulante: E330, conservante: E202, aromas, colorante: E160a(iii)], agua, azúcar, levadura, sal, HUEVO en polvo, preparado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal (coco) y estabilizante: E451i.), GLUTEN de TRIGO, emulgente: E472e y E471, dextrosa, harina de CEBADA malteada, agente tratamiento de la harina: E300 y E920 y enzimas. Decorado con HUEVO líquido pasteurizado.

### 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>210</b>                          | <b>773</b>                     | <b>104</b>  | <b>13</b>   | <b>8</b>   |

#### 3.2- Características de la caja

| Unidades   | Peso Neto (kg) | Peso Bruto (kg) | Largo (cm)  | Ancho (cm)  | Alto (cm) |
|------------|----------------|-----------------|-------------|-------------|-----------|
| <b>52</b>  | <b>6,760</b>   | <b>7,190</b>    | <b>39,2</b> | <b>29,4</b> | <b>15</b> |
| Caducidad: |                | <b>180</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>20-25</b>                | -                             | -                        | -                         | <b>180</b>               | <b>19-21</b>         |

**OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR**

1º DESCONGELAR 20-25 min

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 19-21 min

### 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Coliformes             | -                      |
| 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>2064</b> |
| Valor Energético kcal/100g  | <b>495</b>  |
| Grasas (g)                  | <b>31</b>   |
| de las cuales Saturadas (g) | <b>12</b>   |
| Hidratos de Carbono (g)     | <b>47,4</b> |
| de los cuales Azúcares (g)  | <b>24,2</b> |
| Fibra Alimentaria (g)       | <b>2,0</b>  |
| Proteínas (g)               | <b>6,1</b>  |
| Sal (g)                     | <b>0,68</b> |

**Código: 110099 TRIANGULO CACAO EN CREMA 130G 52 UD**

**Código EAN-13: 8435048249210**

**Código EAN-14: 28435048249214**

## 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