

Código: **113281 NAPOLITANA CACAO EN CREMA YLISTO 90 GR 24 U**

Código EAN-13:

Producto de pastelería ultracongelado.

8435048232113

Código EAN-14:

28435048232117



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
90	16	8	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema de cacao con AVELLANAS 21% (aceites vegetales de palma y colza, polvo de cacao desgrasado 13%, almidón modificado, emulgente: E322, pasta de AVELLANA 1%, grasa vegetal de palma, aroma natural: vainilla, aroma), margarina (aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), agua, emulgente: E471, aroma: mantequilla, acidulante: E330, conservador: E202, colorante: E160a(iii)), agua, gel brillo (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificante: E440ii, correctores de acidez: E330 y E331, conservador: E202, aroma: manzana), HUEVO líquido pasteurizado, azúcar, fideo de chocolate 3% (azúcar, pasta de cacao 43%, materia grasa LÁCTEA, cacao desgrasado en polvo < 1%, LECHE entera en polvo, aroma natural de vainilla), levadura, preparado mejorante (harinas de TRIGO y CEBADA malteada tostada, GLUTEN de TRIGO, antiapelmazante: E170i, emulgente: E472e, espesantes: E415, E412 y E410, dextrosa, enzimas (alfaamilasa, xilanasa)), LECHE en polvo, sal y mejorante en polvo (GLUTEN de TRIGO, emulgentes: E471 y E472e, dextrosa, antiaglomerante: E170, antioxidante: E300, enzimas).

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
194	261	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
24	2,160	2,457	39,2	29,4	15
Caducidad:		270	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)
120	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE 2 HORAS, EN MICROONDAS (1 min EN DESCONGELACION) O EN HORNO (2-3 min A UNOS 200º).

2º EN LOS TRES CASOS, EL PRODUCTO ESTA APTO PARA EL CONSUMO DURANTE 1 DIA ALMACENADO A TEMPERATURA AMBIENTE. EN CASO DE ALMACENAR EN REFRIGERACION, EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA UTIL DE 2 DIAS.

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	1.862
Valor Energético kcal/100g	446
Grasas (g)	24
de las cuales Saturadas (g)	10,0
Hidratos de Carbono (g)	48,0
de los cuáles Azúcares (g)	23,7
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteinas (g)	6,3
Sal (g)	0,72

Código: **113281 NAPOLITANA CACAO EN CREMA YLISTO 90 GR 24 U**

Código EAN-13: **8435048232113**

Código EAN-14: **28435048232117**

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