

**Código: 113453 MINI SNECKEN 40 G 10 KG**
**Código EAN-13:**

Producto crudo ultracongelado de bollería

**8410532062100**
**Código EAN-14:**
**18410532062107**


## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
40	7,4	3,4	-

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema pastelera [agua, crema pastelera (azúcar, almidón modificado: E1414, suero de LECHE en polvo, grasa vegetal (coco), dextrosa (maíz), colorantes: E170; E160a(i) y extracto de pimentón, gelificante: E401, sal y aroma)], agua, margarina vegetal (grasa vegetal: palma, agua, aceites vegetales: colza y palma, sal, aroma, emulgente: E471, acidulante: E330, colorante: E160a(iii)), gotas chocolate de 42% de cacao (azúcar, pasta de cacao, dextrosa (maíz), manteca de cacao y emulgente (lecitinas)), levadura, azúcar, mejorante panario (GLUTEN de TRIGO, emulgente: E471; E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300, enzimas), sal.

## 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
218	688	64	8	8

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
250 aprox.	10,000	10,360	39,2	29,4	22
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)
30	-	-	-	170	15

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

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS DE HIERRO O ALUMINIO CON PAPEL PARAFINADO O SILICONA Y DESCONGELAR 30 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 170º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º PINTAR LAS PIEZAS CON HUEVO BATIDO. COCER DURANTE 15 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	-
Escherichia Coli	<10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.234
Valor Energético kcal/100g	293
Grasas (g)	13
de las cuales Saturadas (g)	6,9
Hidratos de Carbono (g)	38,0
de los cuáles Azúcares (g)	14,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	4,4
Sal (g)	0,70

**Código:** 113453 **MINI SNECKEN 40 G 10 KG**

**Código EAN-13:** 8410532062100

**Código EAN-14:** 18410532062107

## 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 alérgenos 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