

Código: 113712 MINI CROISSANT DUO CACAO 60UDS

Producto crudo ultracongelado de bollería

Código EAN-13: 8435048246950
Código EAN-14: 28435048246954


1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
30	7,5	4	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, Agua, MANTEQUILLA DE NATA pasterizada, Barrita chocolate (15%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, dextrosa: maíz, cacao desgrasado en polvo, emulgente: E322 (lecitina de girasol) y aroma natural], Azúcar, Levadura, Cacao en polvo desgrasado (1%) [cacao en polvo (95,8%) y corrector de acidez: E501i], Mejorante panario (emulgentes: E471 y E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300 y enzimas), Sal, HUEVO pasteurizado, Gluten de TRIGO, Colorante: E160aii y Aroma. Bañado con HUEVO.

3.- CARACTERÍSTICAS 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
182,8	276	120	15	8 / 7

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
60	1,800	2,094	38,9	29	11
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	-	-	-	180	12-14

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 180º.

3º COCER DURANTE 12-14 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO. NO ES NECESARIO PINTAR EL PRODUCTO.

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	1.565
Valor Energético kcal/100g	364
Grasas (g)	20
de las cuales Saturadas (g)	14
Hidratos de Carbono (g)	37,0
de los cuáles Azúcares (g)	12,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	5,9
Sal (g)	0,78

Código: 113712 **MINI CROISSANT DUO CACAO 60UDS**

Código EAN-13: 8435048246950

Código EAN-14: 28435048246954

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