

Código: **113735 CROIS CHOCO PLUS 100G RSPO SG**

Código EAN-13:

Producto crudo ultracongelado de bollería

**8435048249425**

Código EAN-14:

**28435048249429**



## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
<b>100</b>	<b>10,5</b>	<b>6,7</b>	-

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina [aceites y grasas vegetales (palma; girasol; nabina; soja; en proporción variable), agua, emulgente: E471, acidulante: E330, conservante: E202, colorante: E160a (iii)], agua, barrita de chocolate 14,7% [azúcar, pasta de cacao 36%, manteca de cacao 7%, dextrosa (maíz), cacao desgrasado en polvo 3%, emulgente: E322 (lecitina de girasol) y aroma], azúcar, levadura, GLUTEN de TRIGO, sal, preparado LÁCTEO [derivados LÁCTEOS, grasa vegetal (coco), estabilizante: E451i], emulgentes: E472e y E471, agente de tratamiento de la harina: E300 y enzimas. Decorado con HUEVO líquido pasteurizado.

## 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
<b>218</b>	<b>450</b>	<b>72</b>	<b>9</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
<b>56</b>	<b>5,600</b>	<b>5,900</b>	<b>39,2</b>	<b>29,4</b>	<b>25</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>18-20</b>

**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 25-30 min.

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

3º COCER DURANTE 18-20 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO.

## 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>1.789</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>431</b>
Grasas (g)	<b>32</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>16</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>28,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>2,1</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>5,4</b>
Sal (g)	<b>0,60</b>

**Código:** 113735 CROIS CHOCO PLUS 100G RSPO SG

**Código EAN-13:** 8435048249425

**Código EAN-14:** 28435048249429

## 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