

Código: **113741 CROISSANT SIN GLUTEN 30 GR 50 U BETINA**

Código EAN-13:

Masa de hojaldre congelada

8435048250254

Código EAN-14:

28435048250258



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
30	11	4,5	3

2.- INGREDIENTES

Margarina vegetal [aceites vegetales (soja, girasol) en proporción variable, grasa vegetal (palma), agua, sal, emulgentes: E471, E322, dextrosa, acidulante: E330, colorante: E160a, aroma natural], almidón de maíz, agua, HUEVO pasteurizado, almidón de tapioca, azúcar, levadura, harina de SOJA, fibra vegetal (psyllium), emulgante E471, humectante E422, estabilizantes: E415, E464, sal, aroma, antioxidante: E300.

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
189	190	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
50	1,500	1,830	39,5	28,5	14,5
Caducidad:		365	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)
45	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR SIN RETIRAR DE SU ENVASE 45 min A Tª AMBIENTE, U HORNEAR EN EL MISMO ENVASE A 180º DURANTE 5-6 min.

2º CONSUMIR ANTES DE 3 DIAS.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO 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	1.841
Valor Energético kcal/100g	441
Grasas (g)	27
de las cuales Saturadas (g)	15
Hidratos de Carbono (g)	47,0
de los cuáles Azúcares (g)	11,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	2,7
Sal (g)	1,20

Código: 113741 CROISSANT SIN GLUTEN 30 GR 50 U BETINA

Código EAN-13: 8435048250254

Código EAN-14: 28435048250258

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