

Código: **209083 BAGUETTE ELABOR H. INT. TRIGO 36% BELLSOLA**

Código EAN-13:

Pan Precocido Congelado

8410532069819

Código EAN-14:

18410532069816

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
250	54,5	16,5	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, harina integral de TRIGO (22%), levadura, sal, masa madre inactiva de CENTENO, agente de tratamiento de la harina: E300 y enzimas.

* El 36% indicado en la denominación del producto se ha calculado sobre el total de harinas utilizadas.

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
230	322	32	8	4

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
35	8,750	9,280	59,5	39,5	25,8
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)
30	-	-	-	180	16-18

OBSERVACIONES: PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 °C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PERFORADAS CANAL ESTRECHO Y DESCONGELAR DURANTE 30 min.

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

3º COCER ENTRE 16 Y 18 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	< 10 4 ufc-g
Escherichia Coli	< 10 2 ufc-g
Staphylococos	<10 2 ufc-g
Salmonella	Ausencia-25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc-g

Valor Energético kJ/100g	1.012
Valor Energético kcal/100g	239
Grasas (g)	1,2
de las cuales Saturadas (g)	0,2
Hidratos de Carbono (g)	47,0
de los cuáles Azúcares (g)	2,4
Fibra Alimentaria (g)	4,1
Proteínas (g)	8,0
Sal (g)	1,38

Código: 209083 BAGUETTE ELABOR H. INT. TRIGO 36% BELLSOLA

Código EAN-13: 8410532069819

Código EAN-14: 18410532069816

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