

Código: **209141 PAYESITA CEREALES XPRESS MONBAKE**

Código EAN-13:

Pan Precocido Congelado

8435048251350

Código EAN-14:

28435048251354

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
140	27,5	17,5	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, cereales rebozado (semillas de lino marrón, girasol y calabaza, copos de TRIGO (1,6%) y de CEBADA (1,6%)), cereales en masa (semilla de lino, SÉSAMO tostado, salvado de TRIGO (1,1%), copo de AVENA(0,9%)), sal, levadura, MALTA tostada, levadura desactivada y enzimas.

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
205	296	40	5	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
45	6,300	6,783	39,5	29,5	38,2
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)
20	-	-	-	180	5

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 20 min.

2º HORNO: COCER 5 min a 180°. TOSTADORA/GRILL: 3-4 min.

3º SIN DESCONGELAR, COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PERFORADAS CANAL ESTRECHO Y COCER 7-9 min A 180°.

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	1.178
Valor Energético kcal/100g	280
Grasas (g)	5,9
de las cuales Saturadas (g)	0,8
Hidratos de Carbono (g)	45,0
de los cuáles Azúcares (g)	2,8
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	8,7
Sal (g)	1,20

Código: 209141 **PAYESITA CEREALES XPRESS MONBAKE**

Código EAN-13: 8435048251350

Código EAN-14: 28435048251354

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
 EMPRESASIAL S.A.U.
 NIF: A-31025778
 Francisco Gervás 1
 28108 Alcobendas (Madrid)

Fdo: David Novo Garza
 Dpto. de Calidad