

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Página: 1/2
		Fecha: 21-11-23
		Nº Rev: 1

Código: **209193 PAN BOCADILLO RUSTIQUE 38 UDS MONBAKE**

Código EAN-13: **8435048254320**
Código EAN-14: **28435048254324**

Pan Precocido Congelado



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
175	26,5	9	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, masa madre activa de TRIGO 3,1% (harina de TRIGO, CENTENO y TRIGO DURO, agua y masa madre de TRIGO, CENTENO y TRIGO DURO), sal, levadura, levadura desactivada, antioxidante: E300 y enzimas.

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
216,5	230	28	7	4

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
38	6,650	7,312	59,5	39,3	28,5
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	-	-	-	170	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 ANCHO Y DESCONGELAR DURANTE 45 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 170º DURANTE LA DESCONGELACION.

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

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO 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	1.050
Valor Energético kcal/100g	248
Grasas (g)	1,8
de las cuales Saturadas (g)	0,2
Hidratos de Carbono (g)	49,0
de los cuáles Azúcares (g)	1,7
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,5
Sal (g)	1,30

Todos nuestros productos y su proceso de fabricación cumplen con la legislación alimentaria y medioambiental vigente.
No se utilizan materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.



Código: 209193 **PAN BOCADILLO RUSTIQUE 38 UDS MONBAKE**

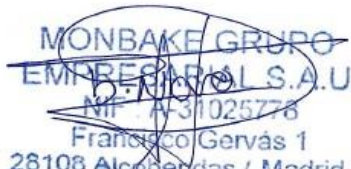
Código EAN-13: 8435048254320

Código EAN-14: 28435048254324

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

Fdo: David Novo Garza
Dpto. de Calidad