

Código: **210164 BAGUETINA SIN GLUTEN BETINA 25 UDS**

Código EAN-13:

Pan Precocido Congelado

8435048212023

Código EAN-14:

28435048212027



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
100	28,5	18	-

2.- INGREDIENTES

Agua, almidón de maíz, harina de arroz, levadura, harina de maíz, azúcar, sal, estabilizantes: E412 y E461 y gasificante E500ii.

* Contenido en Gluten < 20 ppm

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
205	241	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
25	2,500	3,000	39,2	29,4	22
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	-	-	-	180	5-7

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

1º DESCONGELAR 45 min A TEMPERATURA AMBIENTE SIN ABRIR EL ENVASE. TRAS DESCONGELAR, CONSUMIR EN 1 DIA.

2º NO ES NECESARIO HORNEAR.

3º PARA CONSEGUIR EL EFECTO "PAN RECIEN HORNEADO" HORNEAR 5-7 min A 180º O CALENTAR EN MICROONDAS 1-2 min a 700W.

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	1.083
Valor Energético kcal/100g	255
Grasas (g)	1,5
de las cuales Saturadas (g)	0,3
Hidratos de Carbono (g)	57,0
de los cuáles Azúcares (g)	1,6
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	2,2
Sal (g)	1,44

Código: **210164 BAGUETINA SIN GLUTEN BETINA 25 UDS**

Código EAN-13: **8435048212023**

Código EAN-14: **28435048212027**

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