

Código: **211002 DIAMANTE 110 UDS MONBAKE**

Código EAN-13:

Pan Precocido Congelado

**8435048248664**

Código EAN-14:

**28435048248668**



## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

| Peso Unidad (g) | Longitud (cm) | Perim./Anchura (cm) | Altura (cm) |
|-----------------|---------------|---------------------|-------------|
| <b>55</b>       | <b>11</b>     | <b>7</b>            | <b>5,5</b>  |

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, levadura desactivada 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 |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|-------------|------------|
| <b>214</b>                          | <b>208</b>                     | <b>28</b>   | <b>7</b>    | <b>4</b>   |

### 3.2- Características de la caja

| Unidades   | Peso Neto (kg) | Peso Bruto (kg) | Largo (cm)  | Ancho (cm)  | Alto (cm)   |
|------------|----------------|-----------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>110</b> | <b>6,050</b>   | <b>6,705</b>    | <b>59,5</b> | <b>39,3</b> | <b>28,5</b> |
| Caducidad: |                | <b>365</b>      | 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) |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>30</b>                   | -                             | -                        | -                         | <b>180</b>               | <b>2-3</b>           |

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

PRECOCIDO AL 90%. NO NECESITA COCCION.

PARA EFECTO DE PAN RECIEN HORNEADO, COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS ACANALADAS PERFORADAS Y DESCONGELAR 30 min.

HORNO: 2-3 min a 180°. TOSTADOR/GRILL/SALAMANDRA: 2 min. SIN DESCONGELAR EN HORNO 2 min a 180°.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Coliformes             | <b>&lt; 10 2 ufc/g</b> |
| Escherichia Coli       | <b>Ausencia / 25g</b>  |
| Staphylococos          | <b>&lt;10 2 ufc/g</b>  |
| Salmonella             | <b>Ausencia/25g</b>    |
| Lysteria Monocytogenes | <b>&lt; 10 2 ufc/g</b> |

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Valor Energético kJ/100g    | <b>1.082</b> |
| Valor Energético kcal/100g  | <b>259</b>   |
| Grasas (g)                  | <b>1,3</b>   |
| de las cuales Saturadas (g) | <b>0,1</b>   |
| Hidratos de Carbono (g)     | <b>53,0</b>  |
| de los cuáles Azúcares (g)  | <b>2,7</b>   |
| Fibra Alimentaria (g)       | -            |
| Proteínas (g)               | <b>9,1</b>   |
| Sal (g)                     | <b>1,20</b>  |

**Código:** 211002 **DIAMANTE 110 UDS MONBAKE**

**Código EAN-13:** 8435048248664

**Código EAN-14:** 28435048248668

## 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 alergenos 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