

Código: **211029 DIAMANTE MAIZ 5,9% 110UD MONBAKE**

Código EAN-13: **8435048251633**  
 Código EAN-14: **28435048251637**

Pan Precocido Congelado



## 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, semillas de girasol, harina de maíz termotratada (3,1%\*), levadura, sal, aceite de girasol, azúcar, especias y enzimas.

\* Porcentaje expresado sobre el total de ingredientes del pan.

El 5,9% indicado en la denominación del producto se ha calculado sobre el total de harinas utilizadas.

## 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>211</b>	<b>237</b>	<b>32</b>	<b>8</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>6,620</b>	<b>59,5</b>	<b>39,3</b>	<b>24,5</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>1.144</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>271</b>
Grasas (g)	<b>4,0</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>0,6</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>47,3</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>2,8</b>
Fibra Alimentaria (g)	<b>4,6</b>
Proteínas (g)	<b>9,0</b>
Sal (g)	<b>1,00</b>

**Código: 211029 DIAMANTE MAIZ 5,9% 110UD MONBAKE**

**Código EAN-13: 8435048251633**

**Código EAN-14: 28435048251637**

## 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