

Código: 211419 CAPRICCIO 45G MONBAKE
Código EAN-13:

Pan Precocido Congelado

8410532062612
Código EAN-14:
18410532062619


1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

| Peso Unidad (g) | Longitud (cm) | Perim./Anchura (cm) | Altura (cm) |
|-----------------|---------------|---------------------|-------------|
| 45 | 7 | 6,5 | - |

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal 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 |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|-------------|------------|
| 212,1 | 347 | 56 | 7 | 8 |

3.2- Características de la caja

| Unidades | Peso Neto (kg) | Peso Bruto (kg) | Largo (cm) | Ancho (cm) | Alto (cm) |
|------------|----------------|-----------------|-------------|-------------|-----------|
| 117 | 5,300 | 5,750 | 39,5 | 29,5 | 30 |
| Caducidad: | | 360 | 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) |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|
| 10-15 | - | - | - | 220-230 | 4-6 |

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

1º DESCONGELAR 10-15 min

2º HORNEAR A 220-230 °C DURANTE 4-6 min

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO 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 | 1131 |
| Valor Energético kcal/100g | 267 |
| Grasas (g) | 1,7 |
| de las cuales Saturadas (g) | 0,5 |
| Hidratos de Carbono (g) | 55,0 |
| de los cuáles Azúcares (g) | 2,7 |
| Fibra Alimentaria (g) | - |
| Proteínas (g) | 7,9 |
| Sal (g) | 1,0 |

Código: 211419 CAPRICCIO 45G MONBAKE

Código EAN-13: 8410532062612

Código EAN-14: 18410532062619

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