

Código: **211426 HOGAZA 400G**

Código EAN-13: **8410532062575**
Código EAN-14: **18410532062572**

Pan Precocido Congelado



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
400	34	12,5	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, sal, masa madre: harina de CENTENO fermentada, levadura, levadura desactivada.

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
210,2	305	32	8	4

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
20	8,000	8,750	59,3	39,3	26
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)
20-25	-	-	-	180	30-35

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

1º DESCONGELAR 20-25 min

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 30-35 min

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	1088
Valor Energético kcal/100g	257
Grasas (g)	1,1
de las cuales Saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	52,2
de los cuáles Azúcares (g)	2,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,8
Sal (g)	1,2

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Página: 2/2
		Revisión Alergenos 12/03/2025

Código: 211426 HOGAZA 400G

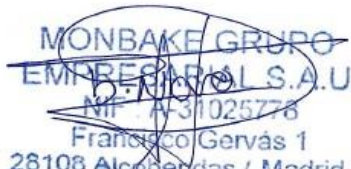
Código EAN-13: 8410532062575

Código EAN-14: 18410532062572

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

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.

