

Código: **209200 DAURAT 20 UDS BELLSOLA**

Código EAN-13: **8435048254948**
 Código EAN-14: **28435048254942**

Pan Precocido Congelado

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
260	420	210	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, levadura desactivada, antioxidante: E300 y enzimas.

3.- CARACTERISTICAS DEL ENVASE

3.1- Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, mm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa
2060	256	40	8	5

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
20	5,200	5,787	475	393	245
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)
60	-	-	-	170	18-22

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

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PERFORADAS CANAL ANCHO Y DESCONGELAR DURANTE 60 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 170º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER ENTRE 18 Y 22 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD.

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	1.021
Valor Energético kcal/100g	241
Grasas (g)	1,0
de las cuales Saturadas (g)	0,2
Hidratos de Carbono (g)	50,0
de los cuáles Azúcares (g)	2,1
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,2
Sal (g)	1,2

Código: 209200 DAURAT 20 UDS BELLSOLA

Código EAN-13: 8435048254948

Código EAN-14: 28435048254942

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 EMPRESARIAL S.A.U.
 NIF: A-31025778
 Avda. de Pamplona, 59
 31192 Mutilva (Navarra)

Fdo: David Novo Garza
Dpto. de Calidad