

PRODUCTO

Página: 1/2
Fecha: 05-06-25
Nº Rev: 1

Código: 201427 1134 BARRA DA TERRA SANBRANDAN 26U

Pan Precocido Congelado

 Código EAN-13:
 8435048256928

 Código EAN-14:
 28435048256922

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./ Anchura (cm)	Altura (cm)	
270	48	10	5	



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal y complemento panario (emulgente E472e (Esteres monoacetiltartarico) y antioxidante E300 (Ac. Ascórbico)) y 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)		Capas palet	
213,8	214	24	4	6

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
26	7,020	7,860	39,2	39,2	49,7
Caducidad:		365	DIAS		

4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Temperatura cocción (ºC)	Tiempo cocción (min)
30	-	-	-	190	7

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 PLANAS PERFORADAS. DESCONGELAR 30min.

2º CALENTAR EL HORNO A 190º DURANTE LA DESCONGELACION. COCER 7 min.

3° SIN DESCONGELAR, 190° 9 min.

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	< 10 2 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia / 25g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g 1.065	
Valor Energético kcal/100g	255
Grasas (g)	1,5
de las cuales Saturadas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	51,0
de los cúales Azúcares (g)	2,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteinas (g)	8,9
Sal (g)	1,33

Todos nuestros productos y su proceso de fabricación cumplen con la legislación alimentaría y medioambiental vigente.

No se utilizan materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.









ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 2/2

Revisión Alergenos

15/03/2024

Código: 201427 1134 BARRA DA TERRA SANBRANDAN 26U

 Código EAN-13:
 8435048256928

 Código EAN-14:
 28435048256922

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	CONTIENE	TRAZA	LIBRE DE ALERGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	$\mathbf{\Lambda}$		
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		Λ	
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		Λ	
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		Λ	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2			V
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
EMPRES POL S.A.U.

1025776
Francisco Gervás 1
28108 Alcohendas (Madrid)

Fdo: David Novo Garza Dpto. de Calidad





