

**Código: 113127 REJILLA CACAO EN CREMA-ALMENDRA 70 U**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de pastelería.

**Código EAN-13: 8435048214669**

**Código EAN-14: 28435048214663**

## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>80</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	-



## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema de cacao 26,3%, (azúcar, aceites vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, almidón (maiz), grasa vegetal (palma), emulgente: E322 (girasol), pasta de AVELLANA, aroma), agua, margarina vegetal (grasa vegetal: palma, agua, aceites vegetales: colza y palma, sal, aroma, emulgente: E471, acidulante: E330, colorante: E160a(iii)), ALMENDRA 3,8%, azúcar, levadura, HUEVO pasteurizado, LECHE en polvo, sal, mejorante panario (gluten de TRIGO, emulgente: E471; E472e, dextrosa: maiz, antioxidante: E300, enzimas). Bañado con HUEVO.

## 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
<b>1890</b>	<b>762</b>	<b>128</b>	<b>8</b>	<b>16</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>70</b>	<b>5,600</b>	<b>5,800</b>	<b>290</b>	<b>190</b>	<b>214</b>
Caducidad:		<b>270</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>20</b>	-	-	-	<b>175</b>	<b>15-18</b>

**OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR**

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS DE HIERRO O ALUMINIO CON PAPEL PARAFINADO O SILICONA Y DESCONGELAR 20 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 175º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER DURANTE 15-18 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO. NO ES NECESARIO PINTAR EL PRODUCTO.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	-
Enterobacterias	-
Escherichia Coli	<b>&lt;10 2 ufc/g</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>1.695</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>406</b>
Grasas (g)	<b>23</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>8,8</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>42,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>18,0</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>6,2</b>
Sal (g)	<b>0,68</b>

**Código:** 113127 **REJILLA CACAO EN CREMA-ALMENDRA 70 U**

**Código EAN-13:** 8435048214669

**Código EAN-14:** 28435048214663

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

Fdo: David Novo Garza  
Dpto. de Calidad