

Código: **113371 CROIS. PLUS BIKINI 54 U BERLYS**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: **8435048241016**

Código EAN-14: **28435048241010**



## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

| Peso Unidad (g) | Longitud (mm) | Perim./Anchura (mm) | Altura (mm) |
|-----------------|---------------|---------------------|-------------|
| <b>95</b>       | <b>148</b>    | <b>57</b>           | -           |

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno 23% (fiambre magro de cerdo: carne de cerdo 48,5%, agua, almidón (patata), proteína de SOJA, sal, estabilizante: E451i y E470a, dextrosa: TRIGO, conservadores: E250, E243 y E262ii, aromas, antioxidante E301 y colorante E120; preparado lácteo: agua, QUESO 20%, grasa vegetal (coco), almidón modificado patata (patata y tapioca), LACTOSUERO, LECHE en polvo desnatada, sales fundentes: E452 y E331 y sal), Margarina vegetal (aceites y grasas vegetales: palma, coco, girasol, agua, emulgente: E471, aroma, acidulante: E330, conservador: E202; colorante: E160a(iii)), Agua, Azúcar, Levadura, GLUTEN de TRIGO, Mejorante panario (emulgente: E471; E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300, enzimas) y Sal. 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>2180</b>                         | <b>375</b>                     | <b>64</b>   | <b>8</b>    | <b>8</b>   |

### 3.2- Características de la caja

| Unidades   | Peso Neto (kg) | Peso Bruto (kg) | Largo (mm) | Ancho (mm) | Alto (mm)  |
|------------|----------------|-----------------|------------|------------|------------|
| <b>54</b>  | <b>5,130</b>   | <b>5,540</b>    | <b>392</b> | <b>294</b> | <b>250</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>30</b>                   | -                             | -                        | -                         | <b>175</b>               | <b>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 30 min.

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

3º COCER DURANTE 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>1.402</b> |
| Valor Energético kcal/100g  | <b>337</b>   |
| Grasas (g)                  | <b>22</b>    |
| de las cuales Saturadas (g) | <b>11</b>    |
| Hidratos de Carbono (g)     | <b>26,0</b>  |
| de los cuáles Azúcares (g)  | <b>1,4</b>   |
| Fibra Alimentaria (g)       | -            |
| Proteínas (g)               | <b>6,9</b>   |
| Sal (g)                     | <b>1,25</b>  |

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.

Código: **113371 CROIS. PLUS BIKINI 54 U BERLYS**

Código EAN-13: **8435048241016**

Código EAN-14: **28435048241010**

## 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