

Sistema APPCC	Fecha de 1ª edición 04/03/20			
Fichas Técnicas de Producto	Edición 9	Página 1de 1		
		11/05/28		

Producto	005 MONA REDONDA					9.5.0		13.00				
Producto			07307003 MONA REDONDA									
									1			
Descripción de	el Producto	Masa	briox enriqued	ida con huevo ralladura de		on un ligero	toque de					
	ralladura de limón.											
1. Ingrediente												
Masa	Harina de TRIGO, a emulgentes (E472 emulgentes (E471 enzimas de panific preparaciones aro conservante (E202	e y E322 [SOJA]), y E472e), conser ación [TRIGO], a ma zantes, susta	agente de trata vadores (E260, I gente de tratam ncias aroma zan	miento de la har E262ii y E200), co iento de la harin tes naturales), a	rina (E300 <u>)</u> orrector de la (E300) y gua, azúca	, enzimas [so e acidez (E33 acidulante (oporte TRIGO]. So (4)), mejorante pa E341iii)), aroma d	porte (E170i)), ra nario (An aglome le limón (fracción	ladura de limón, rante (E170i), em aromá ca (sustan	enternecedo Julgente (E47 Icias aroma za	r (agua, 2e), dextrosa, antes,	
2. Caracterís o	cas Físicas del Prod	ucto										
Peso Neto: 14	10 g									Unidade	es caja: 50	
3. Alérgenos									Presenc	cia Ausencia		
	contengan Gluten	0.000000										
	productos a base d ductos a base de hi											
	oductos a base de no											
, ,	productos a base de p									Trazas		
	tos a base de soja											
Leche y sus de	<u>·</u>									Trazas		
Mostaza y sus										Trazas		
Granos de sés	samo y productos a	base de grano	s de sésamo							Trazas		
	furoso y sulfitos en	concentracion	es de 10 mg/k	g o litro expres	ado en S0	02						
	cara y derivados.								1	Γrazas		
	ctos derivados.								1	Γrazas		
	Altramuces y productos derivados de altramuces											
	roductos derivados	de moluscos										
4. Parametros	s microbiológicos											
Salmonella: Ausencia / 25 L. monocitogenes: 100 ufc/g						25 g						
L. Monocitoge	iles.					100 uic/g						
5. Caracterísca	as del envase											
Dimensiones L	Largo Ancho Alto				Tipo	de Caja		Bolsa P	olie leno			
		37,2 cm 2	9,2 cm. 14,5	cm.	Carto	ón ondulado	0	Baja pro	esión. Plás co.			
	as del embalaje				_		(14) 110 0 1			A	<u> </u>	
Largo Ancho A		1.20	0.00	4.50			o (Kg) № Cajas I 24 72	Palet 9 8	Nº Pisos	Palet Ca	ijas x piso	
7. Vida ú l del		1,20	0,80	1,50			24 72	9 0				
Duración	producto				Luga	r de indicac	ión	n Forma de indicado				
	iés de la fecha de fa	bricación				esa en la e		dd/mm				
8. Condiciones	s de conservación											
•	de conservación				Entre	e -18º C y −	20º C.					
9. Modo de en	mpleo		-									
Descongelació	ón			ermentación(*)		rneado (*)		T: T		4-4	-	
				tura Humedad		-120 min L	Idrnos de aire 18		peratura Hume	uad	Tiempo 8-12 min.	
NO		\dashv	kenigerador	27-28º 70-80%	90	. 120 HIIII. F	ignios de dile 18	JU - 14U.	\dashv		0-12 IIIIII.	
	ongelado no volver a	a congelar		·		(*) Lo	s empos y temp	eraturas indicac	los son orienta v	/os.		
10. OGM Ause		Ĭ					•					
	8436555281052											
11. VALORES N									Por 100g			
Valor energé co (KJ/Kcal) Grasas						1331KJ/318Kcal 9,7 g						
de las cuales: Saturadas						9,7 g 1,1 g						
Hidratos de carbono							49,7 g					
de los cuales: Azúcares Proteinas						12 g						
Sal						6,6 g 0,27 g						
	RADO POR:					1			-/-' 8			
						I					1	