



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página:	1/2
Fecha:	12-01-22
Nº Revisión:	3

Código: 04401001 CROISSANT CHOCOLATE 115G 40UD

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: 8435048248886

Código EAN-14: 28435048248880

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./ Anchura (mm)	Altura (mm)
115	150	-	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina [aceites y grasas vegetales (palma; SOJA y girasol; en proporción variable, agua, emulgente: E471 (palma), acidulante: E330, conservante: E202, aromas, colorante: E160a(iii)], crema cacao 22,6% [azúcar; grasa vegetal (palma, girasol) en proporciones variables; cacao desgrasado en polvo 13,5%; almidón modificado; emulgente E322 (SOJA); pasta de AVELLANA <1%; aroma y vainillina], agua, azúcar, levadura, sal, preparado LÁCTEO [derivados LÁCTEOS, grasa vegetal (coco), estabilizante: E451i], GLUTEN de TRIGO, dextrosa, emulgentes: E472e y E471, HUEVO en polvo, harina de CEBADA malteada, agentes de tratamiento de la harina: E300 y E920, y enzimas.

3.- CARACTERÍSTICAS 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
2130	376	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
40	4,600	4,950	294	392	220

Caducidad:	180	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)
-	28	70	105-120	180	16-17

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

1º FERMENTAR A 28 °C - 70% HR DURANTE 105-120 min

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 16-17 min

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	-
Enterobacterias	-
Escherichia Coli	<10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1956
Valor Energético kcal/100g	469
Grasas (g)	29
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de Carbono (g)	45
de los cuáles Azúcares (g)	18
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,2
	83

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 2/2

Revisión Alergenos

14/03/2022

Código: **04401001 CROISSANT CHOCOLATE 115G 40UD**

Código EAN-13: **8435048248886**

Código EAN-14: **28435048248880**

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	X	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	TRAZA	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	X	
FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA) Y SUS DERIVADOS	X	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	TRAZA	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X

*** Verificar siempre la declaración de alergenios 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