



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 1/2

Fecha: 10-11-21

Nº Revisión: 2

Código: **04401003 CROISSANT CURVO MARGARINA FERMENTADO**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: **8410532067525**

Código EAN-14: **18410532067522**



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
95	107	60	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina 25,4 % [aceites y grasas vegetales (palma; SOJA; girasol; en proporción variable), agua, emulgente: E471 (palma), acidulante: E330, conservante: E202, aromas, colorante: E160a(iii)], agua, azúcar, levadura, GLUTEN de TRIGO, sal, emulgente: E472e, dextrosa, derivado LACTEO (derivados LACTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E451i), emulgentes: E472e y E471, HUEVO en polvo, harina de CEBADA malteada, agentes de tratamiento de la harina: E300 y E920 y enzimas. Bañado con: HUEVO liquido pasteurizado.

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
2130	292	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
36	3,420	3,780	392	294	220
Caducidad:	270	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)
25-30	-	-	-	180	18-20

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 25-30 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 180º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER DURANTE 18-20 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	<10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.530
Valor Energético kcal/100g	368
Grasas (g)	24
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de Carbono (g)	29
de los cuáles Azúcares (g)	0,8
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,3
Sal (g)	0,93

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 2/2

Revisión Alergenos

25/01/2022

Código: **04401003 CROISSANT CURVO MARGARINA FERMENTADO**

Código EAN-13: **8410532067525**

Código EAN-14: **18410532067522**

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	TRAZA	
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