



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página:	1/2
Fecha:	21-10-20
Nº Revisión:	13

Código: **04401004** **CROIS. RECTO GOURMET MANTQ. FERM.**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: **8435048224378**

Código EAN-14: **28435048224372**



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
70	130	53	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, MANTEQUILLA DE NATA pasterizada 24,5%, agua, azúcar, levadura, mejorante panario (emulgente: E471; E472e, dextrosa: maiz, antioxidante: E300, enzimas), sal, gluten de TRIGO, colorante: E160a(iii). 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
2110	400	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
70	4,900	5,284	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)
30	-	-	-	175	16

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 16 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO. SI HAFE POSIBILIDAD, SE RECOMIENDA LA COCCION CON VAPOR (3-5 SEGUNDOS AL COMIENZO DE LA COCCION). NO ES

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO 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	1.524
Valor Energético kcal/100g	367
Grasas (g)	24
de las cuales Saturadas (g)	16
Hidratos de Carbono (g)	30
de los cuáles Azúcares (g)	1,1
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteinas (g)	7,3
Sal (g)	0,82

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 2/2

Revisión Alergenos

25/01/2022

Código: **04401004 CROIS. RECTO GOURMET MANTQ. FERM.**

Código EAN-13: **8435048224378**

Código EAN-14: **28435048224372**

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	TRAZA	
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