



ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página:	1/2
Fecha:	14-07-23
Nº Rev:	5

Código: **04409035** **MOLLETE 32 UD**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13:8435048240484

Código EAN-14:28435048240488



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
	105 130	400	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, sal yodada, levadura y enzimas

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
2140	259	64	8	8

Caducidad:

3.2- Características de la caja

Unidades (kg)	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
32	3,360	3,737	392	294	246
		365	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)
20	-	-	-	-	-

OBSERVACIONES: PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 °C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS PERFORADAS Y DESCONGELAR DURANTE 20 min.

2º ABRIR POR LA MITAD Y TOSTAR EN TOSTADOR O GRILL.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 6 ufc/g
Enterobacterias	< 10 4 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.011
Valor Energético kcal/100g	239
Grasas (g)	1,0
de las cuales Saturadas (g)	0,2
Hidratos de Carbono (g)	49,0
de los cuáles Azúcares (g)	1,8
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,9
Sal (g)	1

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página:2/2

Revisión Alergenos















06/09/2023

Código:

Código EAN-13:8435048240484

Código EAN-14:28435048240488

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 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