

Código: **04409037** PANECILLO DIAMANTE 55gr 110 ud

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13:8435048248664

Código EAN-14:28435048248668



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
55	110	70	55

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal yodada, emulgente: E472e, enzimas y agente de tratamiento de la harina: E300.

3.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, mm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa
2140	203	28	7	4

Caducidad:

3.2- Características de la caja

Unidades (kg)	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
110	6,050	6,705	595	393	285
		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)
30	-	-	-	-	-

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

PRECOCIDO AL 90%. NO NECESITA COCCION.

PARA EFECTO DE PAN RECIENTE HORNEADO, COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS PERFORADAS Y DESCONGELAR 30 min. HORNO: 2-3 min a 180°. TOSTADOR/GRILL/SALAMANDRA: 2-3 min.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos < 10 ⁵ ufc/g	
Enterobacterias < 10 ² ufc/g	
Escherichia Coli Ausencia / 25g	
Staphylococos < 10 ² ufc/g	
Salmonella Ausencia/25g	
Listeria Monocytogenes < 10 ² ufc/g	

Valor Energético kJ/100g	1.082
Valor Energético kcal/100g	259
Grasas (g)	1,3
de las cuales Saturadas (g)	0,1
Hidratos de Carbono (g)	53,0
de los cuales Azúcares (g)	2,7
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	9,1
Sal (g)	1,2

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página:2/2

Revisión Alergenos
10/03/2023

DIAMANTE 110 UDS MONBAKE

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