



# TORRIJA BRIOCHE



# TORRIJA BRIOCHE TERESA SAN MARTÍN

## CAJA 36 UNIDADES



### 1. DESCRIPCIÓN

■ Rebanada de pan brioche bañada en una mezcla de leche, nata y vainilla que acabado el proceso le aportan un sabor dulce y avainillado. Rebozada y frita de forma artesanal obteniendo un producto de textura cremosa.

■ Código artículo:

### 2. CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA

■ Caducidad en congelación: 9 meses

■ Consumo preferente tras descongelar y almacenar en refrigeración: 2 días

PESO TOTAL PIEZA (g)			ANCHURA (cm)			ALTURA (cm)			GROSOR (cm)		
LÍMITE INFERIOR	PESO MEDIO	LÍMITE SUPERIOR	LÍMITE INFERIOR	ANCH. MEDIA	LÍMITE SUPERIOR	LÍMITE INFERIOR	ALT. MEDIA	LÍMITE SUPERIOR	LÍMITE INFERIOR	GROSOR MEDIO	LÍMITE SUPERIOR
125	135	145	6,5	7	7,5	6,5	7	7,5	2,8	3	3,2

### 3. FÓRMULA CUALITATIVA

■ INGREDIENTES DECLARADOS EN ORDEN DESCENDENTE:

Pan brioche, leche entera, nata, aceite alto oléico, huevo pasteurizado, azúcar y vaina vainilla.

TIPO DE MASA PANARIA  NO BRIOCHE  SI HOJALDRE  NO CROISSANT  NO

### 4. PROCESO

1 Recepción de las materias primas y auxiliares 2 Almacenamiento 3 Dosificación de m. primas 4 Mezclado y calentamiento 5 Cortado  
6 Mojado 7 Reposo 8 Fritura 9 Envasado 10 Abatimiento 11 Congelación 12 Paletización 13 Almacenamiento 14 Expedición

### 5. REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

■ Sin previa descongelación: 2 minutos en el microondas

■ Con previa descongelación: 10 segundos en el microondas

### 6. LISTA ALERGENOS

	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	X	

	SI	NO
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pañanas, 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 sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg ó 10mg/litro expresado com SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

### 7. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

■ PRODUCTO EN PALET

ALTURA PALET (INCLUIDO TACO)	775mm
PESO PALET (INCLUIDO TACO)	177 Kg
CAJAS PALET	48
CAPAS PALET	6
CAJAS CAPA PALET	8

■ CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA

UNIDADES POR CAJA	36
PESO NETO	5,19 Kg
PESO BRUTO CAJA	5,51 Kg
LARGO CAJA	305 mm
ANCHO CAJA	230 mm
ALTO CAJA	345 mm

■ Cierre superior: Cinta adhesiva transparente

■ Cierre inferior: Cinta adhesiva transparente

■ Tipo de caja: Neutra  NO

■ PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO EN CAJA INTERIOR

Caja de 36 piezas Bolsa polietileno  SI Termosellada  NO Blister  SI

### 8. CONTROLES

■ Todos nuestros productos, así como el proceso de fabricación cumplen con la legislación alimentaria y medio ambiental vigente.

No se utilizan en la fabricación de nuestros productos materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.

### 9. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	1,2x10 <sup>2</sup>
Enterobacterias	<10
Escherichia Coli	Ausencia
Staphylococos aureus	Ausencia
I. Salmonella	<10
I. Listeria monocytogenes	Ausencia

VALOR ENERGÉTICO Kcal/100g	262	GRASA SATURADA	4,8 %
VALOR ENERGÉTICO Kjul/100g	1.099	GRASA INSATURADA	6,8 %
PROTEÍNAS	4,7 %	CENIZAS	0,7 %
HIDRATOS DE CARBONO	33,6 %	FIBRA ALIMENTARIA	2,3 %
AZÚCARES	13,1 %	SODIO mg/100gr	135,4
MATERIA GRASA	11,6 %	HUMEDAD	47,1 %