



## FICHA TÉCNICA



### BURGER SÉSAMO BLANCO (1,1%) 80G

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de trigo, aditivos y/o coadyuvantes tecnológicos, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

#### INGREDIENTES

(en orden descendiente)

#### ALÉRGENOS

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011

Harina de **TRIGO**, agua, mantequilla (**NATA** y fermentos **LÁCTICOS**), azúcar, levadura, brillo, masa madre inactiva de **CENTENO**, grasa de coco, **SÉSAMO (1,1%)**, suero de **LECHE**, sal, aceite de colza, emulgentes (E472e, E481, E471), conservador (E282), corrector de acidez (E341i), estabilizante (E412), antioxidante (E300) y enzimas.

Puede contener trazas de: **MOSTAZA, HUEVO y SOJA**.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g de producto)

Valor energético	1202 kJ / 287 kcal
<b>Grasas</b>	8,8 g
de las cuales saturadas	4,7 g
<b>Hidratos de carbono</b>	42,1 g
de los cuales azúcares	7,3 g
<b>Fibra alimentaria</b>	3,1 g
<b>Proteínas</b>	8,1 g
<b>Sal</b>	1,10 g

#### PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS

<u>PARÁMETRO</u>	<u>LÍMITE</u>	<u>REGLAMENTO</u>
Acrilamida	300 µg/kg	(UE) 2017/2158
Desoxinivalenol	500 µg/kg	(UE) 2023/915
Zearalenona	50 µg/kg	(UE) 2023/915
Aflatoxina B1	2 µg/kg	(UE) 2023/915
Aflatoxinas suma (B1, B2, G1, G2)	4 µg/kg	(UE) 2023/915
Ocratoxina A	2 µg/kg	(UE) 2023/915

#### CARACTERÍSTICAS

Pan de 80 g/unidad. Ø 10–11cm\*. Altura 5–6cm\*.  
\*medidas aproximadas por ser un producto artesanal

6 unidades/bolsa; 4 bolsas/caja.

Bolsa plástica apta para uso alimentario.

#### VIDA ÚTIL

6 meses desde su fabricación dentro del embalaje original sin abrir ni dañar. Tras descongelación, 7 días evitando el contacto con el aire.

Descongelar antes de consumir.

#### POBLACIÓN DE DESTINO

Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes.

#### MODO DE CONSERVACIÓN

Almacenar con el envase intacto en el congelador entre -12°C y -18°C. Temperatura de almacenamiento recomendada < -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar y evitar el contacto con el aire.



Descubre nuestro catálogo



info@juanitobaker.com

CÓDIGO: BRI.FTA.019  
VERSIÓN: 03  
FECHA: 20/06/2024

## FICHA TÉCNICA

LOGÍSTICA

OGM

RADIACIONES

**Caja:** 60x40x11,5cm.

**Formato:** Bandeja

**Cajas/palet completo:** 64

**Palet:** Europeo 80x120cm

**Alto de palet** (incluyendo base) 1,90m.

Este producto no contiene organismos genéticamente modificados, por lo que no se debe indicar en el etiquetado según el Reglamento (CE) nº 1830/2003.

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante, por lo que no se debe indicar en el etiquetado según la Directiva 1999/2/CE.