



FICHA TÉCNICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: HOT DOG 80 GR

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

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, preparado intermedio para panadería [Harina de **TRIGO**, azúcar, grasa de coco, sal, masa madre inactiva de **CENTENO**, aceite de colza, suero de **LECHE**, emulgentes: E-472e, E-481 y E-471, conservador: E-282, corrector de acidez: E-341i, estabilizante: E-412, antioxidante: E-300 y enzimas (**TRIGO**)], agua, mantequilla (**NATA** pasteurizada y fermentos **LÁCTICOS**), levadura, azúcar, conservador: E-200 y **HUEVO** entero (**HUEVO** de gallina, corrector de acidez: E-330 y conservadores: E-202 y E-211).

ALERGENOS

Contiene: GLUTEN, LECHE y HUEVO.
Puede contener: SOJA, SÉSAMO y MOSTAZA.

VALOR NUTRICIONAL (100g)

Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1287 kJ/307 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	6,0 g
Hidratos de carbono	45 g
de los cuales azúcares	9,0 g
Fibra alimentaria	3,8 g
Proteínas	8,0 g
Sal	1,4 g

PESO NETO

Pan de 80 g/unidad. 20 unidades/caja. Bolsa plástica apta para uso alimentario.

VIDA UTIL

6 meses en congelación. Una vez descongelado consumir inmediatamente.

POBLACION DE DESTINO

Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes.
No apto para veganos.

MODO DE CONSERVACION

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.

EL BRICHOE DE JUANITO S.L

B93713899 RGSEAA: 20.048131/MA

C/Vidriales, 3 29700 Vélez-Málaga (Málaga),

España

952 510 010 info@juanitobaker.com



FICHA TÉCNICA

CONSEJOS DE PREPARACION	Descongelar antes de consumir.		
PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS	UNIDADES	LÍMITE	REFERENCIA
<i>Microorganismos aerobios</i>	ufc/g	10 ⁵ ufc/g	RD 3484/00
<i>Enterobacterias</i>	ufc/g	10 ² ufc/g	RD 3484/00
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	Aus. 25/g	RD 3484/00
<i>Estafilococos aureus</i>	ufc/g	10 ² ufc/g	RD 3484/00
<i>Listeria monocytogenes n=5</i>	ufc/25g	Aus. 25/g	R.CE 2073/05
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Aus. 25/g	RD 3484/00