



## FICHA TÉCNICA



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: BRIOCHE SELECTION 18 g

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.

<b>INGREDIENTES</b>	Harina de <b>TRIGO</b> , preparado intermedio para panadería [Harina de <b>TRIGO</b> , azúcar, grasa de coco, sal, masa madre inactiva de <b>CENTENO</b> , aceite de colza, suero de <b>LECHE</b> , emulgente (E-472e, E-481, E-471), conservador (E-282), corrector de acidez (E-341i), estabilizante (E-412), antioxidante (E-300) y enzimas ( <b>TRIGO</b> )], agua, mantequilla ( <b>NATA</b> pasteurizada y fermentos <b>LÁCTICOS</b> ), azúcar, levadura y <b>HUEVO</b> entero [ <b>HUEVO</b> de gallina, corrector de acidez (E-330) y conservadores (E-202, y E-211)].																
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene: <b>HUEVO</b> , <b>GLUTEN</b> y <b>LECHE</b> . Puede contener: <b>SÉSAMO</b> , <b>SOJA</b> y <b>MOSTAZA</b> .																
<b>VALOR NUTRICIONAL (100g)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Valor energético (valores medidos por 100g de producto)</th> <th>1285 kJ/307 kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasas</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>6,0 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>45 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>8,7 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>3,6 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>7,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,5 g</td> </tr> </tbody> </table>	Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1285 kJ/307 kcal	Grasas	11 g	de las cuales saturadas	6,0 g	Hidratos de carbono	45 g	de los cuales azúcares	8,7 g	Fibra alimentaria	3,6 g	Proteínas	7,0 g	Sal	1,5 g
Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1285 kJ/307 kcal																
Grasas	11 g																
de las cuales saturadas	6,0 g																
Hidratos de carbono	45 g																
de los cuales azúcares	8,7 g																
Fibra alimentaria	3,6 g																
Proteínas	7,0 g																
Sal	1,5 g																
<b>PESO NETO</b>	Pan de 18 g/unidad. 100 unidades/caja. Bolsa plástica apta para uso alimentario.																
<b>VIDA ÚTIL</b>	6 meses desde su fabricación dentro del embalaje original sin abrir ni dañar. Tras descongelación, 7 días evitando el contacto con el aire.																
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes. No apto para veganos.																
<b>MODO DE CONSERVACIÓN</b>	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.																

**EL BRIOCHE DE JUANITO S.L**

B93713899 RGSEAA: 20.048131/MA

C/Valle de Vidriales, 3 29700 Vélez-Málaga

(Málaga), España

952 510 010 info@juanitobaker.com



## FICHA TÉCNICA

<b>CONSEJOS DE PREPARACIÓN</b>	Descongelar antes de consumir.
<b>PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS</b>	<b>LÍMITE</b>
<i>Microorganismos aerobios</i>	10 <sup>5</sup> ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	Aus. g
<i>Estafilococos aureus</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Listeria monocytogenes n=5</i>	Aus. 25g
<i>Salmonella spp.</i>	Aus. 25g
Acrilamida	100 µg/kg
<b>OGM</b>	Este producto no contiene organismos genéticamente modificados, por lo que no se debe indicar en el etiquetado según el Reglamento (CE) nº 1830/2003.
<b>RADIACIONES</b>	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.