



## 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.

#### 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**, emulgente (E-472e, E-481, 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**), azúcar, levadura y **HUEVO** entero [**HUEVO** de gallina, corrector de acidez (E-330) y conservadores (E-202, y E-211)].

#### ALÉRGENOS

Contiene: HUEVO, GLUTEN y LECHE.

Puede contener: SÉSAMO, SOJA y MOSTAZA.

#### VALOR NUTRICIONAL (100g)

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

#### PESO NETO

Pan de 18 g/unidad. 100 unidades/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.

#### POBLACIÓN DE DESTINO

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

#### 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.

#### 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.