



FICHA TÉCNICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: BURGER JUANITO 35 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: **GLUTEN**, **LECHE** y **HUEVO**.

Puede contener: **SÉSAMO**, **SOJA** y **MOSTAZA**.

VALOR NUTRICIONAL (100g)

Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1288 kJ/308 kcal
Grasas	11 g
de las cuales saturadas	6,0 g
Hidratos de carbono	45 g
de los cuales azúcares	8,8 g
Fibra alimentaria	3,7 g
Proteínas	7,3 g
Sal	1,5 g

PESO NETO

Pan de 35 g/unidad. 50 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 BRICHOE 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

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