



FICHA TÉCNICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: HOGACITA

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**, agua, masa madre de **CENTENO** en polvo inactiva, mejorante [dextrosa, harina pregelatinizada de **TRIGO**, harina de malta de **TRIGO**, correctores de acidez E-341, E-339; espesantes: E-412, E-466; emulgentes: E-472e, lecitina de **SOJA**; extracto de malta (malta de **CEBADA**, agua) agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico, enzimas], levadura, sal, jarabe de glucosa y fructosa, correctores de acidez: E-332, E-500ii, antioxidante: E-300 y enzimas (**TRIGO**).

ALERGENOS

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

VALOR NUTRICIONAL (100g)

Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1088 kJ/260 kcal
Grasas	1,0 g
de las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	53 g
de los cuales azúcares	2,3 g
Fibra alimentaria	3,8 g
Proteínas	9,7 g
Sal	1,7 g

PESO NETO

Pan de 60 g/unidad. 50 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.

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.

CONSEJOS DE PREPARACION

Descongelar antes de consumir.

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

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