



FICHA TÉCNICA



BURGER POTATO ROLLS 75G PACK 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

(en orden descendiente)

ALÉRGENOS

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011

Harina de **TRIGO**, agua, azúcar, levadura, mantequilla (**LECHE**), harina de patata, suero de **LECHE**, **HUEVO**, **GLUTEN** de **TRIGO**, sal, emulgentes (E472e, E481, E471), conservadores (E282, E200), colorante (E160a), aroma, antioxidante (E300) y enzimas.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g de producto)

Valor energético	1150 kJ / 275 kcal
Grasas	4,7 g
de las cuales saturadas	3,0 g
Hidratos de carbono	48,4 g
de los cuales azúcares	12,3 g
Fibra alimentaria	2,3 g
Proteínas	8,0 g
Sal	0,82 g

PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS

PARÁMETRO	LÍMITE	REGLAMENTO
Acrilamida	300 µg/kg	(UE) 2017/2158
Desoxinivalenol	500 µg/kg	(UE) 2023/915
Zearalenona	50 µg/kg	(UE) 2023/915
Aflatoxina B1	2 µg/kg	(UE) 2023/915
Aflatoxinas suma (B1, B2, G1, G2)	4 µg/kg	(UE) 2023/915
Ocratoxina A	2 µg/kg	(UE) 2023/915

CARACTERÍSTICAS

Pan de 75 g/unidad. Ø 10-11cm*. Altura 5-6cm*.
*medidas aproximadas por ser un producto artesanal

12 pack/caja. Envase apto para uso alimentario.

VIDA ÚTIL

2 meses desde su fabricación dentro del embalaje original sin abrir ni dañar. Una vez abierto el envase, consumir antes de 5 días.

Envasado en atmósfera protectora.

POBLACIÓN DE DESTINO

Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes.

MODO DE CONSERVACIÓN

Almacenar con el envase intacto en un lugar fresco y seco.
Almacenamiento recomendado a temperatura ambiente.



Descubre nuestro catálogo



info@juanitobaker.com

CÓDIGO: BRI.FTA.082
VERSIÓN: 02
FECHA: 16/05/2024

FICHA TÉCNICA

LOGÍSTICA

OGM

RADIACIONES

Caja: 60x40x11,5 cm.

Formato: Bandeja

Cajas/palet completo: 64

Palet: Europeo 80x120cm

Alto de palet (incluyendo base) 1,90m.

Este producto no contiene organismos genéticamente modificados, por lo que no se debe indicar en el etiquetado según el Reglamento (CE) nº 1830/2003.

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.