



## FICHA TÉCNICA



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: PAN DEFINITIVO

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**).

#### ALÉRGENOS

Contiene: GLUTEN y SOJA.

Puede contener: HUEVO, LECHE, SÉSAMO y MOSTAZA.

#### VALOR NUTRICIONAL (100g)

Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	958 kJ/229 kcal
Grasas	0,9 g
de las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	47 g
de los cuales azúcares	2,0 g
Fibra alimentaria	3,3 g
Proteínas	8,5 g
Sal	1,5 g

#### PESO NETO

Pan de 1000 g/unidad. 2 unidades/caja. Bolsa plástica apta para uso alimentario.

#### VIDA ÚTIL

6 meses en congelación. Una vez descongelado consumir inmediatamente evitando el contacto con el aire.

#### POBLACIÓN DE DESTINO

Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes.

#### 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	100µg/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.