



## FICHA TÉCNICA



### PLUM CAKE AROMÁTICO 240G

#### 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**), suero de **LECHE**, harina de patata, **GLUTEN** de **TRIGO**, sal, orégano (0,9%), grano de anís (0,9%), aceite de oliva, emulgentes (E471, E472e, E481), conservador (E282), colorante (E160a), antioxidante (E300) y enzimas

Puede contener trazas de: **FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETE, HUEVO, MOSTAZA, SÉSAMO y SOJA.**

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g de producto)

Valor energético	1098 kJ / 262 kcal
<b>Grasas</b>	5,0 g
de las cuales saturadas	2,8 g
<b>Hidratos de carbono</b>	44,2 g
de los cuales azúcares	11,4 g
<b>Fibra alimentaria</b>	2,9 g
<b>Proteínas</b>	8,0 g
<b>Sal</b>	0,74 g

#### PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS

<u>PARÁMETRO</u>	<u>LÍMITE</u>	<u>REGLAMENTO</u>
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 240 g/unidad.

12 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.

Descongelar y hornear a 190° durante 12 minutos antes de consumir.

#### 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.



Descubre nuestro catálogo



info@juanitobaker.com

CÓDIGO: BRI.FTA.151  
VERSIÓN: 02  
FECHA: 03/07/2024

## FICHA TÉCNICA

LOGÍSTICA

OGM

RADIACIONES

**Caja:** 40x31x22 cm.

**Formato:** Mediana

**EAN-13 (caja):** 8436592741595

**Cajas/palet completo:** 56

**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.