



## FICHA TÉCNICA



### BURGER MULTICEREAL 80 G

#### 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, aceite de girasol, semillas de girasol peladas, lino marrón, **AVENA**, sémola de **CEBADA**, salvado de **TRIGO**, harina de maíz, copos de patata, harina de **CENTENO**, brillo, **SÉSAMO** blanco, **SÉSAMO** negro, **GLUTEN** de **TRIGO**, malta de **CEBADA**, sal, emulgentes (E481, E472, E472e), conservador (E282), antioxidante (E300), enzimas y aroma

Puede contener trazas de: **HUEVO**, **LECHE**, **MOSTAZA** y **SOJA**.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g de producto)

Valor energético	1232 kJ / 294 kcal
<b>Grasas</b>	8,4 g
de las cuales saturadas	1,1 g
<b>Hidratos de carbono</b>	43,1 g
de los cuales azúcares	7,1 g
<b>Fibra alimentaria</b>	4,6 g
<b>Proteínas</b>	8,9 g
<b>Sal</b>	0,53 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 80 g/unidad. Ø 9–10cm\*. Altura 6–7cm\*.  
\*medidas aproximadas por ser un producto artesanal

18 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 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.102  
VERSIÓN: 02  
FECHA: 19/04/2024

## FICHA TÉCNICA

LOGÍSTICA

OGM

RADIACIONES

**Caja:** 38,5x28,5x15,5cm.

**Formato:** Juanito básica

**EAN 13 (caja):** 8436592740338

**Cajas/palet completo:** 80

**Palet:** Europeo 80x120cm

**Alto de palet (incluyendo base)** 1,70m.

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.