



FICHA TÉCNICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: RED BURGER 80 g

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 | <p>Harina de TRIGO, preparado intermedio para panadería [Harina de TRIGO, azúcar, grasa de coco, sal, masa madre inactiva de CENTENO, aceite de colza, suero de LECHE, emulgente (E-472e, E-481, E-471), conservador (E-282), corrector de acidez (E-341i), estabilizante (E-412), antioxidante (E-300) y enzimas (TRIGO)], agua, mantequilla (NATA pasteurizada y fermentos LÁCTICOS), levadura, azúcar, colorante (E-124*) y HUEVO entero [HUEVO de gallina, corrector de acidez (E-330) y conservadores (E-202, y E-211)].</p> <p><small>*E-124: puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.</small></p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|------------------|--------|------|-------------------------|-------|---------------------|------|------------------------|-------|-------------------|-------|-----------|-------|-----|-------|
| ALERGENOS | <p>Contiene: GLUTEN, LECHE y HUEVO.</p> <p>Puede contener: SÉSAMO, SOJA y MOSTAZA.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VALOR NUTRICIONAL (100g) | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Valor energético (valores medidos por 100g de producto)</th> <th>1276 kJ/305 kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasas</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>5,9 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>41 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>5,4 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>3,8 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>7,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,4 g</td> </tr> </tbody> </table> | Valor energético (valores medidos por 100g de producto) | 1276 kJ/305 kcal | Grasas | 11 g | de las cuales saturadas | 5,9 g | Hidratos de carbono | 41 g | de los cuales azúcares | 5,4 g | Fibra alimentaria | 3,8 g | Proteínas | 7,8 g | Sal | 1,4 g |
| Valor energético (valores medidos por 100g de producto) | 1276 kJ/305 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas | 11 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| de las cuales saturadas | 5,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono | 41 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| de los cuales azúcares | 5,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentaria | 3,8 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 7,8 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 1,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PESO NETO | Pan de 80 g/unidad. 18 unidades/caja. Bolsa plástica apta para uso alimentario. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VIDA UTIL | 6 meses desde su fabricación dentro del embalaje original sin abrir ni dañar. Tras descongelación, 7 días evitando el contacto con el aire. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| POBLACION DE DESTINO | Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes. No apto para veganos. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 y evitar el contacto con el aire. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONSEJOS DE PREPARACION | Descongelar antes de consumir. | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS | LÍMITE |
|-----------------------------------|---|
| <i>Microorganismos aerobios</i> | 10 ⁵ ufc/g |
| <i>Enterobacterias</i> | 10 ² ufc/g |
| <i>Escherichia coli</i> | Aus. g |
| <i>Estafilococos aureus</i> | 10 ² ufc/g |
| <i>Listeria monocytogenes n=5</i> | Aus. 25g |
| <i>Salmonella spp.</i> | Aus. 25g |
| Acrilamida | 100 µg/kg |
| OGM | Este producto no contiene organismos genéticamente modificados, por lo que no se debe indicar en el etiquetado según el Reglamento (CE) nº 1830/2003. |
| RADIACIONES | 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. |

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