



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.