



## FICHA TÉCNICA



### QUEEN'S HIGH 75G

#### 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)

Harina de **TRIGO**, agua, mantequilla (**NATA** y fermentos **LÁCTICOS**), azúcar, levadura, fécula de patata, brillo, masa madre inactiva de **CENTENO**, suero de **LECHE**, sal, grasa de coco, aceite de colza, emulgentes (E481, E472e, E471), corrector de acidez (E341i), estabilizante (E412), conservador (E282), antioxidante (E300), enzimas y colorante (E160a).

#### ALÉRGENOS

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011

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

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g de producto)

Valor energético	1172 kJ / 280 kcal
<b>Grasas</b>	8,5 g
de las cuales saturadas	4,9 g
<b>Hidratos de carbono</b>	42,7 g
de los cuales azúcares	5,8 g
<b>Fibra alimentaria</b>	2,3 g
<b>Proteínas</b>	6,7 g
<b>Sal</b>	1,16 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 75 g/unidad. Ø 9 - 10 cm\*. Altura 6 - 7 cm\*.  
\*medidas aproximadas por ser un producto artesanal

24 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.077  
VERSIÓN: 02  
FECHA: 19/04/2024

## FICHA TÉCNICA

LOGÍSTICA

OGM

RADIACIONES

**Caja:** 60x40x11,5 cm.

**Formato:** Bandeja

**EAN 13 (caja):** 8436592741076

**Cajas/palet completo:** 64

**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.