



CÓDIGO: MINIBRIOCHE(N)
NOMBRE: MINIBURGUER BRIOCHE 20 LISO (150 UD/CJ)
EAN : 8437012038998

1. DESCRIPCIÓN

Denominación: Bollo cocido congelado

Peso neto (g): 16 g	Formato: Redondo
Vida útil: 8 meses	Largo: -
Almacenaje: Congelación (-18°C)	Ancho: -
Unidades/bolsa: 150 u MIBB(N)	Bolsas/caja: 1
Medidas caja: 410X290X260 mm	Peso bruto caja: 2,7 kg.
Altura pallet: 1820 mm	Peso bruto pallet: 170,1 Kg

Diámetro: 4 cm
Cajas/pallet: 63 (6x10)

2. INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, agua, azúcar, margarina crema (Grasa vegetal (coco), agua, aceites vegetales (colza), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471)), sal, acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), aroma, colorante (betacaroteno (E160ai)), **HUEVO** líquido, aceite de girasol, **HUEVO** en polvo, levadura fresca, sal, **MANTEQUILLA**, mejorante panario (harina de **TRIGO**, antioxidante E-300 y enzimas), colorante E-160 (betacaroteno).

3. ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten:	SI	Frutos con cáscara:	NO
Crustáceos y derivados:	NO	Apio y sus derivados:	NO
Huevos y derivados:	SI	Mostaza y derivados:	NO
Pescado y derivados:	NO	Granos de sésamo y derivados:	NO
Cacahuetes y derivados:	NO	Dióxido de azufre y sulfitos:	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	Altramuces y derivados:	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa):	SI	Moluscos y derivados:	NO

Puede contener trazas de: sésamo.

4. VALOR NUTRICIONAL (Por cada 100 g)

Energía:	263,95 Kcal/ 1105,11 Kj
Proteínas:	8,58 g
grasas:	4,23 g
De las cuales saturadas:	0,90 g
Hidratos de carbono:	45,98 g
De los cuales azúcares:	6,47 g
Sal:	1,18 g
Fibra	1,58 g

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Corteza castaño claro, miga amarillenta.	Consistencia: Miga esponjosa, tierna y suave.
Sabor y olor: Dulce y aromático.	Decoración: No. Pintado con huevo.

6. MODO DE EMPLEO:

Descongelar a temperatura ambiente durante 20 minutos. Producto listo para el consumo, se recomienda tostar la parte interior.

7. RECOMENDACIONES DE USO:

Ideal para tomar con hamburguesas de alta calidad, pero también podemos utilizarlo para realizar bocadillos variados.

8. DECLARACIÓN OGM:

De acuerdo con lo indicado en la Reglamentación vigente, este producto NO contiene, está compuesto o ha sido producido a partir de OGM.

9. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Criterio microbiológico interno para productos de pastelería, confitería, bollería y repostería, basado en RD 2419/1978, REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 y el Reglamento 1441/2007 que modifica el 2073/2005. Especificando:

Parámetros microbiológicos	
Listeria Monocytogenes *	<100 UFC/g
Aerobios totales	5000UFC/g
Coliformes totales	500 UFC/g
Escherichia coli B-glucuronid. posit.	50 UFC/g
Mohos	500 UFC/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Estafilococos coagulasa posit.	100 UFC/g
Levaduras	1000 UFC/g

* Valores obligatorios según RD

Criterio físico-químico de acrilamida para panes crujientes y otros panes según el Reglamento (UE) 2017/2158.

Parámetros físico-químicos	
Acrilamida	300 µg/Kg

10. LOTE - CADUCIDAD, (Consumir preferentemente antes de):

Lote: en nuestras etiquetas se puede encontrar el campo "LOTE", que corresponde a la siguiente descripción:

LOTE: "L200120"

L **20** **01** **20**
AÑO MES DÍA

Caducidad: En nuestras etiquetas se puede encontrar el campo "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE" que corresponde

Consumir preferentemente antes de: 20/01/2021

20 **01** **2021**
DÍA MES AÑO

La fecha dependerá del tipo/familia de producto. Para bollo para hamburguesa (congelado) la FECHA DE CONSUMO PREFERENTE ES de 8 meses a partir de la fecha de fabricación

11. VIDA ÚTIL SECUNDARIA

Una vez descongelado puede mantenerse en refrigeración (6°C) las 72 horas posteriores, manteniendo el producto dentro de la bolsa cerrada. Lo que puede variar ligeramente son características organolépticas del producto.

12. ELABORADO POR:

APROBADO POR:

Paula Sebastian
Técnico de calidad

Alberto Martinez
Operaciones

Concept pa - DEXTRA GLOBAL, S.L.U. C/Acer, 24, Barcelona - 930012292 - calidad@concept-pa.com