



CÓDIGO: HAMBRI70(N)
NOMBRE: HAMBURGUESA 70 CORTADA (30 UD/CJ)
EAN : 8437012938281

1. DESCRIPCIÓN

Denominación: Bollo cocido congelado

Peso neto (g): 65 g	Formato: Redondo	
Vida útil: 8 meses	Largo: -	
Almacenaje: Congelación (-18°C)	Ancho: -	Diámetro: 10-10,5 cm
Unidades/bolsa: 30	Bolsas/caja: 1	Cajas/pallet: 72
Medidas caja: 410X260X290 mm. BBUN(N)	Peso bruto caja: 2,1 Kg	
Altura pallet: 2000mm	Peso bruto pallet: 142,8 Kg	

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: Semillas 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 para que retenga mejor los líquidos de otros alimentos con los que se combinen.

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 2073/2005

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 de 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:

Paula Sebastian
Técnico de calidad

APROBADO POR:

Alberto Martinez
Operaciones

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