



FICHA TÉCNICA



BURGER JUANITO 80G CORTADO

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)

ALÉRGENOS

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011

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

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g de producto)

Valor energético	1186 kJ / 284 kcal
Grasas	8,3 g
de las cuales saturadas	4,7 g
Hidratos de carbono	42,3 g
de los cuales azúcares	7,4 g
Fibra alimentaria	3,0 g
Proteínas	8,0 g
Sal	1,11 g

PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS

<u>PARÁMETRO</u>	<u>LÍMITE</u>	<u>REGLAMENTO</u>
Acilamida	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 80 g/unidad. Ø 10-11cm*. Altura 5-6cm*.
*medidas aproximadas por ser un producto artesanal

6 unidades/bolsa; 4 bolsas/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.011
VERSIÓN: 03
FECHA: 20/06/2024

FICHA TÉCNICA

LOGÍSTICA

OGM

RADIACIONES

Caja: 60x40x11,5cm.

Formato: Bandeja

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.