

Código del artículo: V0100193

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Surtido de 20 mini bocaditos compuesto por:

5 mini bocaditos con foie gras y cebolla confitada / 5 mini bocaditos con salmón ahumado y queso de rábano picante  
5 mini bocaditos queso fresco - huevas de trucha / 5 mini bocaditos jamón seco - queso fresco



**2. INGREDIENTES**

harina (harina de trigo (GLUTEN), GLUTEN de trigo, levadura desactivada, agente de tratamiento de la harina: E300)

Puede contener trazas de: apio, mostaza, frutos secos, soja, moluscos, marisco.

**3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

Peso neto: 0,210 Kg  
Pieza / paquetes: 20 tostadas o bocaditos  
EAN13: 3422825091051

**4. CONSERVACIÓN**

Temperatura de conservación: -18°C  
Fecha de duración mínima: 365 días  
No vuelva a congelar un producto descongelado.

**5. ENVASADO / EMBALAJE**

Suela, film plástico, cartón.  
Peso bruto - Pieza: 0,367 Kg  
Dimensiones: 235x171x40 mm  
Piezas / Caja: 2 P  
Peso neto - Caja: 0,420 Kg  
Peso bruto - Caja: 0,870 Kg  
Dimensión exterior de la caja (mm): 420X267X48  
DUN14: 13422825091058

**6. PALETIZACIÓN**

Cajas / capa: 9  
Capas / paleta: 34  
Cajas / paleta: 306  
Altura de la paleta (m) 1,78

**7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100 G DE PRODUCTO**

Valor energético	1269 kJ / 303kcal
Grasas	15 g
de las cuales ácidos grasos saturados	7,5 g
Hidratos de carbono	30 g
de los cuales azúcares	6,2 g
Proteínas	11 g
Sal	1,8 g

**8. CRITERIOS BACTERIOLÓGICOS Y OMG - IONIZACIÓN**

Salmonella / 25g: No detectado  
Listeria monocytogenes / 25g: <100 UFC/g

Referencias: criterios de seguridad establecidos en el Reglamento (CE) nº2073/2005.

La empresa Bretzel Burgard no utiliza ninguna materia prima que contengan o puedan contener OMG etiquetados (reglamentos CE nº1829 / 2003 y 1830 / 2003) o que hayan sido sometidas a un tratamiento (directiva 1999 / 2 / CE).

**v. CONSEJOS DE PREPARACIÓN**

Dejar descongelar el producto en su envase, fuera del cartón, durante 4 horas a una temperatura comprendida entre 0°C y 4°C. Llevar a temperatura ambiente 1/2 hora antes de su uso.