

BRIOCHE 5"

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Una masa de pan brioche horneada 5", con la parte superior glaseada. Pan cortado en su mitad.

Cantidad: 40 ud.

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO** (Harina de **TRIGO**, Carbonato de Calcio, Hierro, Niacina, Tiamina), Agua, Mantequilla (de **LECHE**) (8,2%), **HUEVO** Líquido Pasteurizado Entero (7,1%), Azúcar, Levadura, Glaseado (Agua, Proteínas Vegetales (Guisante, patata, haba), aceite de girasol, dextrosa, maltodextrinas, almidón), sal, emulgentes [mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2 lactilato de sodio, ésteres mono y di-acetiltartáricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos], aceite de colza, aceite de palma, harina de **SOJA**, agente de tratamiento de harina [ácido ascórbico].

ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1273 KJ / 303 Kcal
Grasas	8.8 g
de las cuales saturadas	5.1 g
Hidratos de carbono	46.7 g
de los cuales azúcares	4.0 g
Fibra	2.8 g
Proteínas	9.5 g
Sal	0.89 g

INSTRUCCIONES DE USO

Descongelar a temperatura ambiente en su embalaje interior.
Usar dentro de 4 días.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra
Recuento de colonias aeróbicas (ACC) (ufc/g o ml)	Anual	<10000	1000000	1g
Coliformes (ufc/g o ml)	Anual	<100	1000	1g
E. Coli (ufc/g o ml)	Anual	<20	100	1g
Listeria SPP	Anual	<0	0	25g
Salmonella	Anual	<0	0	25g
Estafilococos coagulasa positivos (ufc/g o ml)	Anual	<20	1000	1g

CONSERVACIÓN

Mantener congelado

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 365 días

EMBALAJE

Peso/Volumen: Cada ud. 85 +/- 5g, 4 uds en un paquete.