

FLOURED BAP 5"

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Un panecillo de pan blanco suave, y espolvoreado con harina y precortado.

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, (Harina de **TRIGO**, Carbonato de Calcio, Hierro, Niacina y Tiamina), Agua, Azúcar, Sal, Levadura, Aceite de Colza, Emulsionantes: E471, E472(e). Agentes de tratamiento de harina: E300, E920.

ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**
Puede contener semillas de sésamo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1015 KJ / 240 Kcal
Grasas	1.0 g
de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	47 g
de los cuales azúcares	4.0 g
Fibra	3.0 g
Proteínas	9.0 g
Sal	0.9 g

INSTRUCCIONES DE USO

Descongele bien antes de usar. Retirar de la caja y dejar en la bolsa a temperatura ambiente durante 1 – 2 horas, o hasta que esté completamente descongelado.

Una vez descongelado, guárdelo en un paquete sellado en un lugar fresco y seco lejos de la luz directa del sol.

Una vez descongelado, use dentro de los 4 días. No vuelva a congelar.

El producto se puede tostar o calentar en un horno antes de servir.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra	Nota
Bacillus Cereus (ufc/g or ml)	Anual	<10	100	1g	
E. Coli (ufc/g or ml)	Anual	<10	100	1g	
Enterobacteriaceae (ufc/g o ml)	Anual	<10	1000	1g	
Moho y Levadura (ufc/g o ml)	Anual	<100	10000	1g	
Staphylococcus Aureus (ufc/g or ml)	Anual	<20	100	1g	
Recuento viable total (TVC) (ufc/g o ml)	Anual	<1000	10000	1g	

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 365 días

EMBALAJE

Tipo de envase:	Polietileno
Anchura de envase (mm):	320
Largo del envase (mm):	400
Alto del envase (mm):	100
Peso/Volumen:	6.87g