

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

GOURMET FLOURED BAP

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Pan blanco pre-cortado

Cantidad: 48 ud. (6x8)

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	1009 KJ / 238 Kcal
Grasas	1.4 g
de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	46.6g
de los cuales azúcares	3.8 g
Fibra	2.8 g
Proteínas	8.6 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 solar directa.

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

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra
Bacillus Cereus (ufc/g or ml)	Anual	<10	100	-
E. Coli (ufc/g o ml)	Anual	<10	100	-
Enterobacteriaceae (ufc/g or ml)	Anual	<10	1000	-
Moldes (ufc/g or ml)	Anual	<100	10000	-
Staphylococcus Aureus (ufc/g or ml)	Anual	<20	100	-
Recuento viable total (TVC) (ufc/g o ml)	Anual	<1000	100000	-
Levadura (ufc/g or ml)	Anual	<100	10000	-

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 365 días

EMBALAJE

Material de envase:	Bolsa de polietileno
Anchura del envase (mm):	320
Largo del envase (mm):	100
Alto del envase (mm):	400