

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Pan blanco pre-cortado, y enriquecido con mantequilla y huevo, cubierto con semillas mixtas.

Cantidad: 10x4

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO** (Harina de **TRIGO**, Carbonato de calcio, Hierro, Niacina, Tiamina), Agua, Mantequilla (de **LECHE**) (7,5%), Pasteurizada **HUEVO** entero líquido (6,5%), cobertura de semillas (3,3%) (semillas de amapola, semillas de mijo, linaza marrón), 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 de ácido mono y diacetiltartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos], aceite de colza, aceite de palma, harina de **SOJA**, agente de tratamiento de harinas [ácido ascórbico].

ALÉRGENOS

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en **NEGRITA**
Fabricado en una planta que manipula leche, huevos y soja.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1321 kJ / 314 Kcal
Grasas	9.1 g
de las cuales saturadas	4.8 g
Hidratos de carbono	49.4 g
de los cuales azúcares	3.7 g
Fibra	2.7 g
Proteínas	8.8 g
Sal	0.82 g

INSTRUCCIONES DE USO

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Para descongelar, retire la cantidad requerida de la caja exterior manteniéndola en la bolsa de plástico hasta que sea necesario. Dejar descongelar a temperatura ambiente. Una vez descongelado, guárdelo en una bolsa sellada en un lugar fresco y seco, lejos del calor o Luz solar directa.

No se recomienda conservar este producto en el frigorífico ya que el pan se endurece más rápido entre 0°C y 5°C.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Organismo	Unidad	Objetivo	Rechazo
Recuento de colonias aeróbicas	cfu/g	<10 ⁴	>10 ⁶
E. coli	cfu/g	<20	>100
Listeria	cfu/g	ND en 25g	Detectado en 25g
Coliforms	cfu/g	<100	>10 ³
Salmonella	cfu/g	ND en 25g	Detectado en 25g
Coagulase Staphylococci	cfu/g	<20	<10 ⁴

CONSERVACIÓN

Conservar congelado

VIDA ÚTIL

Desde su producción: +365 días

Una vez descongelado: 3 días

EMBALAJE

Unidades por paquete:	4
Paquetes por caja:	10
Unidades por caja:	40