

LARGE POTATO BUN (GLAZED) SLICED

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Pan de molde blanco glaseado precortado con patata seca.

Cantidad: 20x2

Origen: Reino Unido y Norte de Irlanda

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO** (harina de **TRIGO** carbonato de calcio, niacina, hierro, tiamina), agua, azúcar, papa seca (5,5%), levadura, aceite de colza, glaseado (agua, proteínas vegetales (guisante, patata, haba), aceites vegetales (aceite de colza, aceite de girasol), dextrosa, maltodextrina, almidón), gluten de **TRIGO**, sal, harina de **SOJA**, emulsionantes [mono y diglicéridos de ácidos grasos, mono y diésteres tartáricos de ácido acético de mono y diglicéridos de ácidos grasos], aceite de palma, agente de tratamiento de harina [ácido ascórbico].

ALÉRGENOS

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**. Puede contener leche y derivados, huevo y derivados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1115 kJ / 265 Kcal
Grasas	3.4 g
de las cuales saturadas	0.6 g
Hidratos de carbono	50.4 g
de los cuales azúcares	7.2 g
Fibra	2.7 g
Proteínas	8.4 g
Sal	0.87 g

INSTRUCCIONES DE USO

Descongelar a temperatura ambiente. Una vez descongelado, conservar en una bolsa cerrada en un lugar fresco, seco y alejado del calor o la luz directa del sol.

No se recomienda almacenar este producto en el refrigerador, ya que el pan se enrancia más rápidamente entre 0°C y 5°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia/Color: Marrón dorado con la miga de color blanco.

Peso: 88g +/- 10g

Diámetro: 120mm +/- 10mm

Altura 50mm +/- 10mm

CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Organismo	Unidad	Estandar
Recuento de colonias aeróbicas	ufc/g	<10 ⁴
E. coli	ufc/g	<20
Listeria monocytogenes	ufc/g	Ausente en 25g
Coliforms	ufc/g	<100
Salmonella spp.	ufc/g	Ausente en 25g
Coagulase Staphylococci	ufc/g	<20

CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 365 días

Una vez descongelado: 3 días

EMBALAJE

Unidades por paquete:	2
Paquetes por caja:	20