



FICHA TÉCNICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: BLACK BURGER 80 g

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de trigo, aditivos y/o coadyuvantes tecnológicos, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

INGREDIENTES	Harina de TRIGO , preparado intermedio para panadería [Harina de TRIGO , azúcar, grasa de coco, sal, masa madre inactiva de CENTENO , aceite de colza, suero de LECHE , emulgente (E-472e, E-481, E-471), conservante (E-282), corrector de acidez (E-341i), estabilizante (E-412), antioxidante (E-300) y enzimas (TRIGO)], agua, mantequilla (contiene LECHE), levadura, azúcar y colorante: E-153 y HUEVO entero [HUEVO de gallina, corrector de acidez (E-330) y conservadores (E-202, y E-211)].																		
ALERGENOS	Contiene: GLUTEN , LECHE y HUEVO . Puede contener: SOJA , MOSTAZA y SÉSAMO .																		
VALOR NUTRICIONAL (100g)	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético (valores medidos por 100g de producto)</td> <td>1280 kJ/306 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>5,9 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>44 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>8,9 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>3,8 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>7,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1,4 g</td> </tr> </table>			Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1280 kJ/306 kcal	Grasas	11 g	de las cuales saturadas	5,9 g	Hidratos de carbono	44 g	de los cuales azúcares	8,9 g	Fibra alimentaria	3,8 g	Proteínas	7,8 g	Sal	1,4 g
Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1280 kJ/306 kcal																		
Grasas	11 g																		
de las cuales saturadas	5,9 g																		
Hidratos de carbono	44 g																		
de los cuales azúcares	8,9 g																		
Fibra alimentaria	3,8 g																		
Proteínas	7,8 g																		
Sal	1,4 g																		
PESO NETO	Pan de 80 g/unidad. 18 unidades/caja. Bolsa plástica apta para uso alimentario.																		
VIDA UTIL	6 meses desde su fabricación dentro del embalaje original sin abrir ni dañar. 10 días tras descongelación.																		
POBLACION DE DESTINO	Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes. No apto para veganos.																		
MODO DE CONSERVACION	Almacenar con el envase intacto en el congelador entre -12°C y -18°C. Temperatura de almacenamiento recomendada <-18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.																		
CONSEJOS DE PREPARACION	Descongelar antes de consumir.																		
PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS	UNIDADES	LÍMITE	REFERENCIA																

EL BRICHOE DE JUANITO S.L

B93713899 RGSEAA: 20.048131/MA

C/Vidriales, 3 29700 Vélez-Málaga (Málaga),

España

952 510 010 info@juanitobaker.com



FICHA TÉCNICA

<i>Microorganismos aerobios</i>	ufc/g	10 ⁵ ufc/g	RD 3484/00
<i>Enterobacterias</i>	ufc/g	10 ² ufc/g	RD 3484/00
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	Aus. 25/g	RD 3484/00
<i>Estafilococos aureus</i>	ufc/g	10 ² ufc/g	RD 3484/00
<i>Listeria monocytogenes n=5</i>	ufc/25g	Aus. 25/g	R.CE 2073/05
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Aus. 25/g	RD 3484/00
Acrilamida	µg/kg	300	R.CE 2017/2158