



## FICHA TÉCNICA



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: HOT DOG POTATO

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.

<b>INGREDIENTES</b>	Preparado intermedio para panadería [Harina de <b>TRIGO</b> , azúcar, mantequilla ( <b>LECHE</b> ), suero de <b>LECHE</b> , harina de patata, gluten de <b>TRIGO</b> , sal, emulgente (E-471, E-472e, E-481), conservante (E-282), colorante (E-160a), aroma, antioxidante (E-300) y enzimas ( <b>TRIGO</b> )], agua, levadura y <b>HUEVO</b> entero ( <b>HUEVO</b> de gallina, corrector de acidez: E-330 y conservadores: E-202 y E-211).																	
<b>ALÉRGENOS</b>	Contiene: <b>GLUTEN</b> , <b>LECHE</b> y <b>HUEVO</b> . Puede contener: <b>SÉSAMO</b> y <b>SOJA</b> .																	
<b>VALOR NUTRICIONAL (100g)</b>	<table border="1"> <tr> <td>Valor energético (valores medidos por 100g de producto)</td> <td>1196 kJ/286 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>4,9 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>3,1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>51 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>2,2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>8,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,87 g</td> </tr> </table>		Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1196 kJ/286 kcal	Grasas	4,9 g	de las cuales saturadas	3,1 g	Hidratos de carbono	51 g	de los cuales azúcares	12 g	Fibra alimentaria	2,2 g	Proteínas	8,8 g	Sal	0,87 g
Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1196 kJ/286 kcal																	
Grasas	4,9 g																	
de las cuales saturadas	3,1 g																	
Hidratos de carbono	51 g																	
de los cuales azúcares	12 g																	
Fibra alimentaria	2,2 g																	
Proteínas	8,8 g																	
Sal	0,87 g																	
<b>PESO NETO</b>	Pan de 80 g/unidad. 20 unidades/caja. Bolsa plástica apta para uso alimentario.																	
<b>VIDA UTIL</b>	6 meses desde su fabricación dentro del embalaje original sin abrir ni dañar. 10 días tras descongelación.																	
<b>POBLACION DE DESTINO</b>	Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes. No apto para veganos.																	
<b>MODO DE CONSERVACION</b>	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.																	
<b>CONSEJOS DE PREPARACION</b>	Descongelar antes de consumir.																	

**EL BRIOCHE 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

PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS	UNIDADES	LÍMITE	REFERENCIA
<i>Microorganismos aerobios</i>	ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	RD 3484/00
<i>Enterobacterias</i>	ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	RD 3484/00
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	Aus. 25/g	RD 3484/00
<i>Estafilococos aureus</i>	ufc/g	10 <sup>2</sup> 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