

REFERENCIA

BR0020

NOMBRE PRODUCTO

RED SÉSAMO

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO*BRIOCHE DE HAMBURGUESA DE ESTILO AIREADO A BASE DE MANTEQUILLA***2. INGREDIENTES, INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Harina de TRIGO, azúcar, mantequilla (LECHE), masa madre inactiva de TRIGO, glúten de TRIGO, sal, emulgente (E471, E481), almidón de maíz, albúmina de HUEVO, aroma, antioxidante (E300) y enzimas, colorante alimentario y semillas de sésamo. Posible presencia de SOJA, MOSTAZA.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS*PRODUCTO ALIMENTICIO CON TEXTURA SUAVE, BUENA PRESENTACIÓN Y ESTADO CONGELACIÓN***4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100gr. de producto)**

VALORENERGÉTICO	1.598,6 KJ (378,8 Kcal)
GRASAS	
De las cuales:	8,5 g
SATURADAS	5,4 g
MONOINSATURADAS	1,9 g
POLIINSATURADAS	0,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	
De los cuales	68,0 g.
AZÚCARES	16,5 g
PROTEÍNAS	10,9g
FIBRA TOTAL	2,6 g
SAL	1,372 g

5. ETIQUETADO

Nº LOTE, FECHA DE CONSUMO PREFERENTE, IDENTIFICACIÓN PRODUCTO, PESO, REGISTRO SANITARIO, INGREDIENTES (PARTE BAJA CAJA), ALÉRGENOS (PARTE BAJA DE LA CAJA), VALORES NUTRICIONALES (PARTE BAJA DE LA CAJA), CONSERVACIÓN

6. CONSERVACIÓN

CONSERVAR A TEMPERATURA DE CONGELACIÓN (<-18°C)

7. FORMA DE CONSUMO

PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO UNA VEZ DESCONGELADO A TEMPERATURA AMBIENTE.

CADUCIDAD DE 6 MESES CONGELADO Y CONSUMO ANTERIOR A LOS SIGUIENTES 10 DÍAS DESPUÉS DE DESCONGELACIÓN.

8. INFORMACIÓN DE EMBALAJE

UNIDAD DE 95 GR. – 48 UNIDADES CAJA – 40 CAJAS PALET – 182,4 KG PESO PALET

8. LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

AEROBIOS TOTALES	Menos de 1e6 UFC/g
SALMONELLA	Ausencia
LEVADURA	Menos de 1e4 UFC/g
E. COLI	MENOS DE 100 UFC/g