

Descripción: **Pan Blanco** (18 rebanadas + 2 cortezas/15 +2 cortezas/ 10 rebanadas + 2 cortezas) **Ingredientes:**

**Harina de trigo** (con calcio añadido, hierro, niacina y tiamina), agua, levadura, sal, harina de **soja** sostenible, emulsionantes: E472e, E471 (de girasol y palma sostenible), conservante: propionato de calcio (para inhibir el crecimiento de moho), aceite de colza, tratamiento de harina Edadt: Ácido ascórbico (vitamina C).

#### **Composición:**

Harina de trigo (con calcio, hierro, niacina y tiamina añadidos), agua, levadura, sal (contiene \* agente antiaglomerante: E535), harina **de soja** sostenible, emulsionantes: E472e, E471 (de girasol y palma sostenible) (contains \* emulsionante: E322, \* disolvente para antioxidantes: E472c, \* antioxidantes: E307, E304), conservante: propionato de calcio (para inhibir el crecimiento de moho), aceites vegetales (colza (contiene: \* agente antiespumante: E330), \* Aceite de girasol), \* Azúcar (contiene: \* E220), Agente de tratamiento de harina: Ácido ascórbico (vitamina C), \* Enzima, \* Regulador de acidez: E524, \* Estabilizador: E415, \* Fécula de patata.

\*Auxiliares de procesamiento, no declarados bajo la legislación vigente del Reino Unido.

#### **Información sobre modificación genética**

Toda la harina de soja utilizada por Roberts Bakery proviene de una fuente de "identidad preservada". Ninguno de los panes que producimos actualmente contiene ingredientes, aditivos o saborizantes, que estén modificados genéticamente o que hayan sido producidos a partir de organismos modificados genéticamente, y de acuerdo con las regulaciones actuales de la CE no requieren etiquetado.

#### **Vida útil:**

##### Fresco

Si se almacena fresco en condiciones frescas (10 - 20 °c), almacenado en condiciones frías, este producto conservará su condición y suavidad libres de moho durante 6 días después del día de producción. Vida útil mínima en el momento de la entrega, 4 días.

##### Congelado

Si se congela, manténgase congelado a -18°C, la vida útil máxima congelada es de 12 meses. Vida útil después de la congelación, día de descongelación +5 días.

**Nota.** Lo anterior se aplica al producto almacenado en condiciones frías, donde el usuario cambia las condiciones de almacenamiento, por ejemplo, la adición de llenado, el almacenamiento refrigerado, la naturaleza del embalaje, luego la vida útil óptima que determinará el usuario.

#### **Información nutricional**

	Por 100 g	Por rebanada mediana 41g	Por rebanada gruesa 48g	Por Mega Slice 66g
Energía kJ	1011kJ	415kJ	485 kJ	667 kJ
Energía kcal	238kcal	98kcal	114kcal	157 kcal
Grasa (g)	1,0 g	0,4 g	0,5 g	0,7 g
de los cuales saturada (g)	0,2 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Carbohidratos (g)	47,4 g	19,4 g	22,8 g	31,3 g
de los cuales azúcares (g)	3,3 g	1,4 g	1,6 g	2,2 g
Fibra (g)	2,9 g	1,2 g	1,4 g	1,9 g
Proteína (g)	8,7 g	3,6 g	4,2 g	5,7 g
Sal (g)	1,0 g	0,4 g	0,5 g	0,7 g

**Especificación física:**

**Control de peso**

Este producto se produce según la legislación de peso promedio, donde T1 es de 785 g y T2 es de 770 g.

**Especificación física**

	Medio	Grueso	Mega
Grosor de la rebanada (mm aprox.)	12 mm	15 mm	19 mm
Número de rebanadas	18 + 2 costras	15 + 2 costras	10 + 2 costras
Peso medio por rebanada (g)	41g (min 39g)	48g (mín . 45g)	66g (mín . 60g)
Longitud del pan	225mm +/-7mm		
Ancho del pan	110mm +/-3mm		

**Información sobre alérgenos:**

Contiene	Sí/No	De qué ingrediente	En caso afirmativo, declare como
			Consejos para la alergia Contiene:
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) y sus productos	Sí	Harina de trigo	Trigo/Gluten
Mariscos (crustáceos) y sus productos	No		
Moluscos y sus productos	No		
Pescado y sus productos	No		
Huevos y sus productos	No		
Cacahuets y sus productos	No		

	Sí	Harina de soja	Soya
Habas de soja y sus productos	Sí		
Leche y productos lácteos	No		
Frutos secos (almendra, avellana, nuez , anacardo , pacana, Brasil, pistacho, macadamia, Queensland) y sus productos	No		
Apio y sus productos	No		
Mostaza y sus productos	No		
Sésamo y sus productos	No		
Altramuz y sus productos	No		

Dióxido de azufre o sulfitos (a niveles superiores a 10 mg/kg SO <sub>2</sub> )	No		
<b>Adecuado para:</b> Vegetarianos y veganos	Sí		

Versión	Fecha	Motivo del cambio y la enmienda	Cambios hecho por	Adiestramiento ¿Obligatorio?
6	17/1/17	Especificación existente válida	GF	No
7	02/05/17	Revisión de recetas y actualización nutricional	GF	No
8	1/6/17	Revisión de recetas y actualización nutricional (MWB)	Cs	No
9	02/03/18	* Almidón de patata añadido a la composición	GF	No
10	23.01.2019	Especificaciones revisadas	Sería	No
11	31/03/2020	Revisión de recetas y actualización nutricional	GF	No