



## FICHA TÉCNICA



### BRIOCHE SELECTION 18G

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

(en orden descendiente)

#### ALÉRGENOS

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011

Harina de **TRIGO**, agua, mantequilla (**NATA** y fermentos **LÁCTICOS**), azúcar, levadura, **HUEVO**, masa madre inactiva de **CENTENO**, grasa de coco, suero de **LECHE**, sal, aceite de colza, emulgentes (E472e, E481, E471), conservador (E282), corrector de acidez (E341i), estabilizante (E412), antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

Contiene: **GLUTEN, HUEVO y LECHE.**

Puede contener trazas de: **SÉSAMO, SOJA y MOSTAZA.**

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(por 100g de producto)

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Valor energético           | 1195 kJ / 284 kcal |
| <b>Grasas</b>              | 8,5 g              |
| de las cuales saturadas    | 5,0 g              |
| <b>Hidratos de carbono</b> | 43,8 g             |
| de los cuales azúcares     | 7,1 g              |
| <b>Fibra alimentaria</b>   | 2,3 g              |
| <b>Proteínas</b>           | 7,0 g              |
| <b>Sal</b>                 | 1,17 g             |

#### PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS

| PARÁMETRO                            | LÍMITE    | REGLAMENTO     |
|--------------------------------------|-----------|----------------|
| Acrilamida                           | 300 µg/kg | (UE) 2017/2158 |
| Desoxinivalenol                      | 500 µg/kg | (UE) 2023/915  |
| Zearalenona                          | 50 µg/kg  | (UE) 2023/915  |
| Aflatoxina B1                        | 2 µg/kg   | (UE) 2023/915  |
| Aflatoxinas suma<br>(B1, B2, G1, G2) | 4 µg/kg   | (UE) 2023/915  |
| Ocratoxina A                         | 2 µg/kg   | (UE) 2023/915  |

#### CARACTERÍSTICAS

Pan de 18 g/unidad. Ø 5–6 cm\*. Altura 3–4 cm\*.

\*medidas aproximadas por ser un producto artesanal

100 unidades/caja. Bolsa plástica apta para uso alimentario.

#### VIDA ÚTIL

6 meses desde su fabricación dentro del embalaje original sin abrir ni dañar. Tras descongelación, 7 días evitando el contacto con el aire.

Descongelar antes de consumir.

#### POBLACIÓN DE DESTINO

Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes.

#### MODO DE CONSERVACIÓN

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 y evitar el contacto con el aire.



Descubre nuestro catálogo



info@juanitobaker.com

CÓDIGO: BRI.FTA.001  
VERSIÓN: 02  
FECHA: 17/04/2024

## FICHA TÉCNICA

### LOGÍSTICA

### OGM

### RADIACIONES

**Caja:** 38,5x28,5x15,5cm.

**Formato:** Juanito

**EAN 13** (caja): 8436592740130

**Cajas/palet completo:** 80

**Palet:** Europeo 80x120cm

**Alto de palet** (incluyendo base) 1,70m.

Este producto no contiene organismos genéticamente modificados, por lo que no se debe indicar en el etiquetado según el Reglamento (CE) nº 1830/2003.

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante, por lo que no se debe indicar en el etiquetado según la Directiva 1999/2/CE.