

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA FICHA TÉCNICA

PAN WELLNESS EIWESSBROT / PAN DE PROTEINAS			
Ref.	14805	Cod Art.	0104051
	Fecha última revisión:	14-09-2016	



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
	Más proteínas, menos hidratos de carbono. Delicioso con un toque especial.
INFORMACIÓN GENERAL	
Denominación de venta	PAN DE PROTEINAS
Categoría comercial o de producto	PANES ALEMANES
Condiciones de conservación y trazabilidad	Conservación a -18°C. Etiqueta en caja con código de barras, consumo preferente y código de lote.
UNA VEZ DESCONGELADO EL PRODUCTO, NO VOLVER A CONGELAR. LA BOLSA DE PLÁSTICO SE DEBE MANTENER BIEN CERRADA INCLUSO DESPUÉS DE LA APERTURA. ASEGURAR LA ROTACIÓN RÁPIDA DEL STOCK.	
°C de entrega	-18°C
Unidades por caja aproximadas	21
Dimensiones del producto	14cm alto, 9cm diámetro
Peso del producto	400gr
País de origen	Alemania

INGREDIENTES
Agua, GLUTEN DE TRIGO, HARINA DE SOJA 10%, SOJA rebentada 6%, semillas de lino, harina de TRIGO 4.8%, semillas de girasol, harina de CENTENO 3%, semillas de SÉSAMO, sal yodada, fibra de manzana, azúcar, levadura, malta de CEBADA tostada,.

MODO DE EMPLEO:
Descongelar unos 150 minutos el producto o descongelar completamente.
Hornear a 180°C unos 15-18 minutos. Mejora con adicción de vapor.

RENUNCIA
Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados según la información cedida por la empresa productora.
Las imágenes son orientativas o sugerencia de presentación y puede que no sea una reproducción exacta del producto real.
Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Backwaren Gourmet no se puede hacer responsable del proceso de cocción por parte del cliente, ya que no lo controla.

Backwaren Gourmet
 Gran Vía Asima, nº 20, oficina 36, Pol. Son Castelló
 07009 Palma de Mallorca (Illes Balears)
 Tel. 971 459 287 · Fax. 971 432 203
 info@backwarengourmet.com

www.backwarengourmet.com

ESTE DOCUMENTO NO TIENE VALIDEZ SIN LA FICHA TÉCNICA ORIGINAL

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA FICHA TÉCNICA

PAN WELLNESS EIWESSBROT / PAN DE PROTEINAS

Ref.	14805	Cod Art.	0104051
	Fecha última revisión:	14-09-2016	



Según el anexo II el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, constan:

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS			
ALÉRGENOS	SI	TRAZAS	NO
Cereales que contengan gluten (trigo, espelta, trigo khorasan, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas (tritordeum) y productos derivados.*	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.			X
Huevos y productos a base de huevo.			X
Pescado y productos a base de pescado. Salvo: Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides o como clarificante en la cerveza y el vino.			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets.			X
Soja y productos a base de soja. **	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Salvo: lactosuero y lactitol.		X	
Frutos de cáscara y productos a base de frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Australia. Salvo: productos de cáscara utilizados para destilados alcohólicos.			X
Apio y productos derivados.			X
Mostaza y productos derivados.			X
Granos de sésamo y productos derivados.	X		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.			X
Altramucos y productos derivados.			X
Moluscos y productos derivados.			X

* Salvo:

- a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa.
- b) Maltodextrinas a base de trigo.
- c) Jarabes de glucosa a base de cebada.
- d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

** Salvo:

- a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
- b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.
- c) Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja o de sus semillas.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
CONTIENE GLUTEN, SÉSAMO, SOJA, Y TRAZAS DE LECHE, Y LUPINO.

Valor nutricional y energético del producto por 100gr o 100ml					
Nutriente	Unidad	Cantidad	Nutriente	Unidad	Cantidad
Valor energético	Kcal.	263.00	Grasas insaturadas	gr	
Valor energético	KJ	1096.00	Grasas Trans	gr	
Hidratos de carbono	gr	8.60	Fibra alimentaria	gr	8.00
de los cuales azúcares	gr	1.60	Potasio	gr	
Proteínas	gr	23.40	Colesterol	gr	
Grasas	gr	13.20	Sodio	gr	
Grasas saturadas	gr	1.80	Sal	gr	1.17
Calcio	gr		Fósforo	gr	
	gr			gr	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro de control	Especificaciones *	
E.Coli	1x10 ²	
Moulds	1x10 ⁴	
Estafilococos	1x10 ²	
P. Bacillus cereus	1x10 ²	
Salmonella	Ausencia	
Listeria monocitogenes	Ausencia	

*Especificaciones según Reglamento CE 2073/2005 y su modificación por Reglamento 1441/2007 y criterio interno de laboratorio.

INFORMACIÓN SOBRE POLÍTICAS Y CERTIFICACIONES
Este producto es manufacturado con las materias primas bajo calidad óptima. El producto debe estar libre de cualquier producto extraño. Producto libre de OMG.
RETIRADA DE PRODUCTOS
En caso de que resulte necesaria la retirada de algún producto se informará al cliente por teléfono y se presenciará en persona un responsable para hacer el cambio de producto.

Backwaren Gourmet
 Gran Vía Asima, nº 20, oficina 36, Pol. Son Castelló
 07009 Palma de Mallorca (Illes Balears)
 Tel. 971 459 287 · Fax. 971 432 203
 info@backwarengourmet.com

www.backwarengourmet.com

ESTE DOCUMENTO NO TIENE VALIDEZ SIN LA FICHA TÉCNICA ORIGINAL