

Descripción

Pan para hamburguesa con topping de sésamo, precortado, congelado. Listo para descongelar y consumir.

Foto



Ingredientes

Harina de TRIGO, agua, azúcar, levadura, aceite de colza, sal yodada, Decoración: semillas de SÉSAMO 2,1%.

Propiedades Físicas

	<u>Unidad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Tolerancia menor</u>	<u>Objetivo</u>	<u>Tolerancia mayor</u>	<u>Máximo</u>
Peso	g			22		
Altura	mm			31		
Diámetro	mm			65		

Propiedades Organolépticas

Pan para hamburguesa tierno.

Valores Nutricionales

	<u>por 100g</u>
Valor energético (kJ)	1287 kJ
Valor energético (kcal)	305 kcal
Grasas	4,8 g
-de las cuáles saturadas	2,1 g
Hidratos de carbono	55,0 g
-de los cuáles azúcares	8,1 g
Proteínas	9,1 g
Sal	1,1 g
Fibra	2,1 g

Promedio ingesta de un adulto (8400kJ/2000kCal)

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Referencia del artículo: 80303063

Denominación del artículo: PAN MINI HAMBURGUESA SÉSAMO PRECORTADO

Fecha de activación: 17/04/2018

Alérgenos

Gluten	+
Frutos Secos	-
Cacahuets/Nueces Molidas	-
Leche	?
Huevo	-
Soja	-
Semillas de Sésamo	+
Sulfitos (e220 a e227) (> 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Derivados de Pescado	-
Crustáceos y Marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

- = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a -18°C o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse los palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 12 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

Características del envase

Envase primario:

Tipo de bolsa: HDPE 12 μm

Piezas / Bolsa: 180

Características del envase

Envase secundario:

Caja: Largo: 596 mm Ancho: 396 mm Alto: 162 mm

Peso bruto: 4513,70 g

Peso neto: 3960,00 g

Código EAN: 5413056034281

Piezas / caja: 180

Bolsa / caja: 1

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Lantmännren Unibake Germany GmbH & Co. – Justus-von-Liebig-Str.6 – 27283 - Verden

Lantmännren Unibake Spain - Via Augusta, 85-87 3º2ª ES-08174 Sant Cugat del Vallés España

Fecha de la impresión: 17/04/2018

Características del envase

Paletización:

Tipo de palet:	Euro palet
Peso bruto:	218,976 kg
Peso neto:	190,080 kg
Capas / palet:	12
Cajas / palet:	48
Altura total palet:	2,14 m

Modo de empleo:

Instrucciones de cocción

Tiempo de descongelación	: +/- 60 min
Tiempo de cocción	: /
Temperatura de cocción	: /

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 12 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y a la cantidad de productos dentro del horno. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad ambientales.

OGM:

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificado. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetado obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetado específico adicional para este producto.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.