

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA FICHA TÉCNICA

<b>PANECILLO DE SÉSAMO</b>			
<b>Ref.</b>	<b>33253</b>	<b>Cod Art.</b>	<b>0102017</b>
	<b>Fecha última revisión:</b>	<b>09-2019</b>	



<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	
	<p>Panecillo de TRIGO, redondo y crujiente, con corte en rosetón, recubierto de semillas de sésamo.</p>

<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>	
<b>Denominación de venta</b>	PANECILLO DE SÉSAMO
<b>Categoría comercial o de producto</b>	PANECILLOS
<b>Condiciones de conservación y trazabilidad</b>	Conservación a -18°C. Etiqueta en caja con código de barras, consumo preferente y código de lote.
<b>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.</b>	
<b>°C de entrega</b>	-18°C
<b>Unidades por caja aproximadas</b>	80 unidades
<b>Dimensiones del producto</b>	5cm de diámetro
<b>Peso del producto</b>	70gr
<b>País de origen</b>	Alemania

<b>INGREDIENTES</b>
<p>Harina de trigo, agua, ingredientes para hornear (sal yodada, harina de soja, dextrosa, estabilizador [E412], harina de trigo, tostadas harinas de malta en algunos casos (trigo, cebada), emulgente [E472e], harina de agente de tratamiento [E300]), la levadura, semillas de sésamo (6%), aceite vegetal.</p>
<b>MODO DE EMPLEO:</b>
<p>Retire el producto del paquete y hornee en el horno (200 a 220 ° C) con vapor durante aproximadamente 8-10 minutos y déjelo enfriar.</p>
<b>RETIRADA DE PRODUCTOS</b>
<p>En caso de que resulte necesaria la retirada de algún producto se informará al cliente por teléfono y se presentará en persona un responsable para hacer el cambio de producto.</p>
<b>RENUNCIA</b>

**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](http://www.backwarengourmet.com)

**ESTE DOCUMENTO NO TIENE VALIDEZ SIN LA FICHA TÉCNICA ORIGINAL**

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA FICHA TÉCNICA

<b>PANECILLO DE SÉSAMO</b>			
<b>Ref.</b>	<b>33253</b>	<b>Cod Art.</b>	<b>0102017</b>
	<b>Fecha última revisión:</b>	<b>09-2019</b>	



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.

Según el anexo II del 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:

ALÉRGENOS	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
	SI	TRAZAS	NO
Cereales que contengan <b>gluten</b> (trigo, espelta, trigo khorasan, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas (tritordeum) y productos derivados.*	<b>X</b>		
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos.			<b>X</b>
<b>Huevos</b> y productos a base de huevo.			<b>X</b>
<b>Pescado</b> 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.			<b>X</b>
<b>Cacahuets</b> y productos a base de cacahuets.			<b>X</b>
<b>Soja</b> y productos a base de soja. **			<b>X</b>
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa). Salvo: lactosuero y lactitol.		<b>X</b>	
<b>Frutos de cáscara</b> 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.			<b>X</b>
<b>Apio</b> y productos derivados.			<b>X</b>
<b>Mostaza</b> y productos derivados.			<b>X</b>
Granos de <b>sésamo</b> y productos derivados.	<b>X</b>		
<b>Dióxido de azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.			<b>X</b>
<b>Altramucos</b> y productos derivados.			<b>X</b>
<b>Moluscos</b> y productos derivados.			<b>X</b>

\* 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 esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja o de sus semillas.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS
<b>CONTIENE GLUTEN, SÉSAMO Y TRAZAS DE LECHE.</b>

Valor nutricional y energético del producto por 100gr o 100ml					
Nutriente	Unidad	Cantidad	Nutriente	Unidad	Cantidad
Valor energético	Kcal.	253	Grasas insaturadas	gr	
Valor energético	KJ	1068	Grasas Trans	gr	
Hidratos de carbono	gr	43.50	Fibra alimentaria	gr	2.90
de los cuales azúcares	gr	1.10	Potasio	gr	
Proteínas	gr	7.50	Colesterol	gr	
Grasas	gr	4.80	Sodio	gr	
Grasas saturadas	gr	0.60	Sal	gr	1.32
Calcio	gr		Fósforo	gr	

**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](http://www.backwarengourmet.com)

**ESTE DOCUMENTO NO TIENE VALIDEZ SIN LA FICHA TÉCNICA ORIGINAL**

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA FICHA TÉCNICA

<b>PANECILLO DE SÉSAMO</b>			
<b>Ref.</b>	<b>33253</b>	<b>Cod Art.</b>	<b>0102017</b>
	<b>Fecha última revisión:</b>	<b>09-2019</b>	



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Parámetro de control	Especificaciones *	Método de análisis
E.Coli	1x10 <sup>2</sup>	
Moulds	1x10 <sup>4</sup>	
Estafilococos	1x10 <sup>2</sup>	
P. Bacillus cereus	1x10 <sup>2</sup>	
Salmonella	Ausencia	
Listeria monocytogenes	Ausencia	
*Especificaciones según Reglamento CE 2073/2005 y su modificación por Reglamento 1441/2007 y criterio interno de laboratorio.		

INFORMACIÓN SOBRE POLÍTICAS Y CERTIFICACIONES
<p>El producto y el empaque cumplen con los requisitos legales actuales de la República Federal de Alemania y la UE. Todos los materiales de embalaje son adecuados para el contacto directo con alimentos y admitido. Las confirmaciones correspondientes de los proveedores están disponibles.</p> <p>Este producto no está sujeto a ninguna obligación para el etiquetado de alimentos genéticamente modificados según los Reglamentos OGM 1829/2003 y 1830/2003. Sin embargo, no se puede descartar con absoluta certeza que hay rastros involuntarios de organismos genéticamente modificados en este producto.</p>