

Código: **04409002 HAMBURGUESA RUSTICA 35 UD**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13:8435048244093

Código EAN-14:28435048244097

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
85	-	360	55



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, aceite de oliva virgen extra, puré de patata (patata, sal, emulgente E471, corrector de acidez E330, antioxidante E223 (metabisulfito sódico), aroma de cúrcuma), azúcar, levadura, sal yodada, emulgente: E472e, enzimas y agente de tratamiento de la harina: E300.

3.- CARACTERISTICAS DEL ENVASE

Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, mm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa

Caducidad: 365

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
212017644114	352,975	3,545	595	393	180
		DIAS			

4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Temperatura cocción (°C)	Tiempo cocción (min)
25	-	-	-	180	2

OBSERVACIONES: PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 °C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS PERFORADAS Y DESCONGELAR 25 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 180º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER 2 min.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos < 10 ⁵ ufc/g	
Enterobacterias < 10 ² ufc/g	
Escherichia Coli Ausencia / 25g	
Staphylococos < 10 ² ufc/g	
Salmonella Ausencia / 25g	
Lysteria Monocytogenes < 10 ² ufc/g	

Valor Energético kJ/100g	1,089
Valor Energético kcal/100g	258
Grasas (g)	3,6
de las cuales Saturadas (g)	0,6
Hidratos de Carbono (g)	47,0
de los cuales Azúcares (g)	2,8
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,8
Sal (g)	1,1

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página:2/2

Revisión Alergenos

05/07/2022

HAMBURGUESA RUSTICA 35 UD

Código EAN-13:8435048244093

Código EAN-14:28435048244097

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		X
PECES Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA		X
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	TRAZA	
FRUTOS DE CÁSCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA) Y SUS DERIVADOS	TRAZA	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	TRAZA	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		X
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO ₂		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	TRAZA	
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X
		X
		X

* Verificar siempre la declaración de alérgenos en el etiquetado de los envases de nuestros productos