



Producto	<b>COD. 07507001 BRIOCHE REDONDO</b>	
Descripción del Producto	Masa tipo briox enriquecida con huevo y aceite con un ligero toque de ralladura de limón.	

**1. Ingredientes**

Masa	Harina de TRIGO, agua, azúcar, aceite de girasol, HUEVO líquido (HUEVO, corrector de acidez (E330), conservadores (E202 y E210)), levadura, mejorante (Harina de TRIGO, emulgentes (E472e y E322 [SOJA]), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas [soporte TRIGO]. Soporte (E170i)), enternecedor (agua, emulgentes (E471 y E472e), conservadores (E260, E262ii y E200), corrector de acidez (E334)), ralladura de limón, mejorante panario (Antiaglomerante (E170i), emulgente (E472e), dextrosa, enzimas de panificación [TRIGO], agente de tratamiento de la harina (E300) y acidulante (E341iii)) y aroma de limón (Fracción aromática (sustancias aromatizantes, preparaciones aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales), agua, azúcar, jarabe de glucosa, estabilizantes (E414, E415), colorante (E102)*, acidulante (E330), conservante (E202), antioxidantes (E320 y E307), disolvente (E1505 y E1510)).
------	--

**2. Características Físicas del Producto**

Peso Neto: 90 g	Unidades caja: 50
-----------------	-------------------

**3. Alérgenos**

	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan Gluten		
Crustáceos o productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	Trazas	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados	Trazas	
Mostaza y sus derivados	Trazas	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Trazas	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2	Trazas	
Frutos de cascara y derivados.	Trazas	
Apio y productos derivados.	Trazas	
Altramuces y productos derivados de altramuces		
Moluscos y productos derivados de moluscos		

**4. Parámetros microbiológicos**

Salmonella:	Ausencia / 25 g
L. monocitogenes:	100 ufc/g

**5. Características del envase**

Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Polietileno
	38,5 cm.	29 cm.	10 cm.	Cartón ondulado	Baja presión.	Plástico.

**6. Características del embalaje**

Dimensiones palet	Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas x piso
	1,20	0,90	1,60	524	112	14	8

**7. Vida útil del producto**

Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado
6 meses después de la fecha de fabricación	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa

**8. Condiciones de conservación**

Temperatura de conservación	Entre -18º C y -20º C.
-----------------------------	------------------------

**9. Modo de empleo**

Descongelación	Fermentación(*)			Horneado (*)		
	Temperatura	Humedad	Tiempo	Temperatura	Humedad	Tiempo
Refrigerador	30-33 º	No.	100-120 min.	Hornos de aire 180 º	No.	15 - 18 min.
1 hora.				Hornos de placas 210 º		

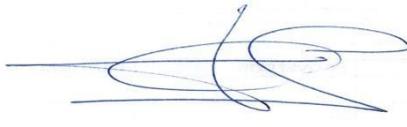
Una vez descongelado no volver a congelar (\*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

10. OGM	Ausencia
---------	----------

CÓDIGO EAN	8436555280086
------------	---------------

**11. VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g
<b>Valor energético (KJ/Kcal)</b>	1331KJ/318Kcal
Grasas	9,7 g
de las cuales: Saturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	49,7 g
de los cuales: Azúcares	12 g
Proteínas	6,6 g
Sal	0,27 g

ELABORADO POR:		APROBADO POR:	
	BEATRIZ ANDREU CERDÁN		LUIS VERA RIQUELME

\*\*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.