

	Sistema APPCC		Fecha de 1ª edición 01/09/14	
	Fichas Técnicas de Producto		Edición 7	Página 1 de 1
				11/05/2022

Producto	COD. 07507008 BRIOCHE ALARGADO		
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: 60
-----------------	-------------------

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		
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	625	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 1 hora.	30-33 º	No.	100-120 min.	Hornos de aire 180 º	No.	15 - 18 min.
				Hornos de placas 210 º		

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

10. OGM

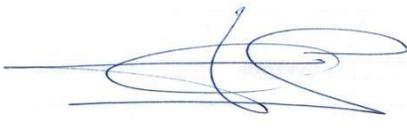
Ausencia

CÓDIGO EAN

8436555280093

11. VALORES NUTRICIONALES

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