

00209011 - BAGUETTINA CONGELADA

FROZEN BAGUETTINE

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Baguettina congelada, sin gluten(<10ppm) / Frozen gluten free(<10ppm) baguettine

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|
| Nº ELS: | ES-103-004 | | |
| Ingredientes: | Agua, almidón de maíz, masa madre 18% [harina de arroz, agua], almidón de arroz, jarabe de arroz, aceite de girasol alto oleico 2,7%, azúcar, levadura, fibra vegetal (psyllium), proteína de patata, sal, espesantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa), emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), aroma. | | |
| Ingredients: | Water, corn starch, sourdough 18% (rice flour, water), rice starch, rice syrup, high oleic sunflower oil 2,7%, sugar, yeast, vegetable fibre (psyllium), potato protein, salt, thickeners (guar gum, hydroxypropyl methyl cellulose), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids), flavor. | | |
| Peso neto(g) / Net weight(oz): | 100 / 3,53 | | |
| País de origen / Country of origin: | España / Spain | | |

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

| | | | |
|-----------------|--|--------------------|--|
| Color / Colour: | Tostado / Toasted | Sabor / Taste: | Característico del pan / Characteristic of bread |
| Olor / Smell: | Característico del pan / Characteristic of bread | Textura / Texture: | Tierna / Tender |

3. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

365 días desde la fecha de fabricación / days from date of manufacture

4. CONSERVACIÓN Y USO / STORAGE AND USAGE

Conservar a -18°C. Descongelar sin retirar de su envase a temperatura ambiente, 30 minutos antes de su consumo u hornear en el mismo envase a 180°C durante 8-12 minutos. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de dos días. / Keep up to -18°C. Defrost without removing from the package at room temperature, 30 minutes before consumption or bake in the same container at 180 ° C for 8-12 minutes. Once thawed do not refreeze and consume within two days.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUES

(Según / According to UE 1169/2011)

| Valores medios por 100g de producto/ Average values for 100g of product | |
|---|-----------|
| Valor energético / Energy value (kJ/Kcal) | 997 / 236 |
| Grasas / Fat (g) | 3,6 |
| -de las cuales, saturadas / of wich saturates (g): | 0,4 |
| Hidratos de carbono / Carbohydrate (g) | 49 |
| -de los cuales, azúcares / of wich sugar (g) | 2,5 |
| Proteínas / Protein (g) | 2,4 |
| Sal / salt (g) | 1,40 |

6. CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA / FOOD SAFETY CHARACTERISTICS

Microbiológicas / Microbiological

(Según / According to CE 2073/2005)

| | | |
|--|-------------------------------|---|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia en / absence in 25g | Alérgenos / Allergens (Según Reglamento / |
| (Según RD 2419/78 / According to RD 2419/78) | | |
| <i>Escherichia coli</i> | Ausencia en / absence in 1 g | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Ausencia en / absence in 0,1g | |
| <i>Salmonella spp</i> | Ausencia en / absence in 30g | Según Reglamento / |

According to UE 1169/2011)

(+)Presente/Contain (-)Ausente /Not contain (?)Puede contener trazas/May contain traces

| | |
|--|---|
| Cereales que contengan gluten / Cereals containing gluten | - |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof | - |
| Huevos y productos a base de huevo / Eggs and products thereof | - |
| Pescado y productos a base de pescado / Fish and products thereof | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts and products thereof | - |
| Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof | - |
| Leche y sus derivados / Milk and products thereof | |
| Proteínas de la leche / Milk protein | - |
| Lactosa / Lactose | - |
| Frutos de cáscara y productos derivados / Nuts and products thereof <i>En caso de no indicar el tipo de fruto de cáscara, quedan todos incluidos / In case of not indicate the type of nuts, all are included</i> | - |
| Apio y productos derivados / Celery and products thereof | - |
| Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof | - |
| Granos de sésamo y derivados de sésamo / Sesame seeds and products thereof | - |
| Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites | - |
| Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin and products thereof | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof | - |

Envase / Packaging

(Según / According to CE 1935/2004; CE 2023/2006 y UE 10/2011 y RD 866/2008)

Cumplen con los requisitos básicos sobre materiales y objetos en contacto con alimentos / They meet the basic requirements for materials and objects in contact with food

Irradiación / Irradiation

(Según / According to RD 1999/2)

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante, no contiene ingredientes irradiados y no se requiere etiquetado específico / The product has not been treated with ionizing radiation, not contains irradiated ingredients and no specific labeling is required

GMO

(Según Reglamento / According to CE 1829/2003 y 1830/2003)

Según información facilitada por nuestros Proveedores, los ingredientes que componen el producto no son de origen genéticamente modificado. El producto no requiere etiquetado específico adicional / According to information provided by our Suppliers, the ingredients that make up the product, are not of genetically modified origin. The product does not require additional specific labeling

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICAL INFORMATION

| | |
|---|--|
| GTIN13 | 8437008021928 |
| GTIN14 | 18437008021925 |
| Envase primario / Primary package | Film temp 25μ |
| Unidades por envase / Units per package | 1 |
| Peso neto envase(g) / Net weight package(oz) | 100 / 3,53 |
| Peso bruto envase(g) / Gross weight package(oz) | 104,5 / 3,67 |
| Dimensiones envase / Package dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height) | 200 x 80 x 50 |
| Envase secundario / Secondary package | Caja de cartón / Carton box |
| Unidades por caja / Units per box | 18 |
| Peso neto caja(Kg) / Net weight box(lb) | 1,80 / 3,96 |
| Peso bruto caja(Kg) / Gross weight box (lb) | 2,16 / 4,76 |
| Dimensiones caja / Box dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height) | 395 X 285 X 145 |
| Paletizado / Palletized | Pallet de madera apto para alimentación, enfardado / Wooden pallet suitable for feeding, with stretch film |
| Dimensiones pallet / pallet dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height) | 800 x 1200 x 1890 (incluye taco / Includes block) |
| Cajas por capa / Boxes per layer | 8 |
| Capas por pallet / Layers per pallet | 12 |
| Cajas por pallet / Boxes per pallet | 96 |
| Unidades de envase por pallet / Package units per pallet | 1728 |