

### Descripción

Pan para hamburguesa horneado con semillas de sésamo, congelado. Listo para descongelar y consumir.

### Foto



### Ingredientes

Harina de TRIGO (con calcio, hierro, niacina y tiamina), agua, azúcar, levadura, aceites vegetales (palma y colza), SEMILLAS DE SÉSAMO, sal, emulgentes (E472e, E471), conservante (E282), agente de tratamiento de la harina (E300)

### Propiedades Físicas

	<u>Unidad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Tolerancia menor</u>	<u>Objetivo</u>	<u>Tolerancia mayor</u>	<u>Máximo</u>
Peso	g			84-94		
Diámetro	mm			120-125		
Altura	mm			40-46		
Altura Corte	mm			15-19		

### Propiedades Organolépticas

Pan para hamburguesa horneado con sabor ligeramente dulce y aroma a sésamo, de miga ligera.

### Valores Nutricionales

	<u>por 100g</u>
Valor energético (kJ)	1141 kJ
Valor energético (kcal)	270 kcal
Grasas	4,3 g
-de las cuáles saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	47,4 g
-de los cuáles azúcares	5,2 g
Proteínas	9,0 g
Sal	0,80 g
Fibra	2,9 g

Promedio ingesta de un adulto (8400kJ/2000kCal)

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Referencia del artículo: 1005

Denominación del artículo: PAN HAMBURGUESA SÉSAMO PRECORTADO

Fecha de activación: 09-10-2014

### Alérgenos

Gluten	+
Frutos Secos	-
Cacahuets/Nueces Molidas	-
Leche	-
Huevo	-
Soja	-
Semillas de Sésamo	+
Sulfitos (e220 a e227) (> 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Derivados de Pescado	-
Crustáceos y Marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

- = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

### Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse los palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 12 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

### Características del envase

Envase primario:

Tipo de bolsa: transparente, impresa

Piezas / Bolsa: 8

### Características del envase

Envase secundario:

Caja: Largo: 474 mm Ancho: 247 mm Alto: 239 mm

Peso bruto: 4310,00 g

Peso neto: 3810,00 g

Código EAN:

Piezas / caja: 48

Bolsa / caja: 6

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

### Características del envase

#### Paletización:

Tipo de palet:	UK palet
Peso bruto:	kg
Peso neto:	kg
Capas / palet:	6
Cajas / palet:	60
Altura total palet:	m

### Modo de empleo:

#### Instrucciones de cocción

Tiempo de descongelación .....	: +/- 60 min
Tiempo de cocción .....	: /
Temperatura de cocción .....	: /

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 12 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y a la cantidad de productos dentro del horno. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad ambientales.

### OGM:

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificado. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetado obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetado específico adicional para este producto.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.