



**GIOTTO BURGER PRECORTADO
110G
Código de producto : 02009002**



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pan especial

Tecnología : Cocido

Criterios físicos	Pan, precortado, ultracongelado
Peso (g) como vendido	110,00 (min 106-max 125)
Longitud (cm)	10 (min 9.5-max 12)
Altura (cm)	4,50 (min 4 - max 5)

GTIN/EAN producto :	08016199768012	GTIN/EAN Caja :	8016199468011
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	30 (30 x 1)
Capas / palet	7	Medidas de la caja en mm L x a x a	400x300x260
Cajas / palet	56	Peso neto de la caja (kg)	3.300
Unidades / palet	1680	Peso bruto de la caja (kg)	3.800
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	235.8		
Altura total (cm)	197		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

- Selección Panitaly
- Receta con biga
- Masa esponjosa y húmeda
- Corteza tostada dorada, miga amarilla gracias a la presencia de cúrcuma
- Ideal para hamburguesas

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, agua, grasas vegetales (aceite de palma no hidrogenado, jarabe de glucosa, proteínas de la **leche**, estabilizador: E451), sal, levadura, **leche** desnatada en polvo, **gluten de trigo**, dextrosa, emulgentes: E471-E481, levadura desactivada en polvo, harina de **trigo** malteada, cúrcuma, agente de tratamiento de la harina: E300. Puede contener **semillas de sésamo** y **soja**.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1336	1369	1470	17
Valor energético (kcal)	315	323	347	17
Grasas (g)	2.8	2.8	3	4
de las cuales saturadas (g)	1.3	1.3	1.4	7
Hidratos de carbono (g)	61.9	63.5	68.1	26
de los cuales azúcares (g)	7.2	7.3	7.9	9
de los cuales almidón (g)	50.6	51.9	55.7	31
Fibra alimentaria (g)	2.5	2.5	2.7	11
Proteínas (g)	9.5	9.7	10.5	21
Sal (g)	1.50	1.54	1.7	28

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

✓ Producto vegetariano	✓ Sin colorantes ni aromas artificiales *
✓ Sin cerdo	✓ No etiquetado OGM
✓ Sin alcohol	✓ Sin ionización

*Para el pan, conforme a la legislación

 Conservación	 Cocción Grill 3 min a 180-200 °C	 Descongelación Temperatura ambiente 2-3h
--	---	---

PREPARACIÓN :

Dejar descongelar durante 2-3 horas a temperatura ambiente (20-25°C).

CONSERVACIÓN :

Conservar a -18°C
 Una vez descongelado no volver a congelar

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria Monocytogenes UFC/g		m < 100
Estafilococo coagulasa + UFC/g	m=100	
Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g	m=10	