



PANECILLO PEQUEÑO 9CM
Código de producto : 02009013



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pan francés

Tecnología : Precocido

Criterios físicos	Pan precocido ultracongelado
Peso (g) como vendido 40,00 (+/-5)	
Longitud (cm) 9 (+/-1)	

GTIN/EAN producto :	03291810006956	GTIN/EAN Caja :	13291810006953
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	4	Piezas / caja	160 (160 x 1)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	600x400x240
Cajas / palet	32	Peso neto de la caja (kg)	6.400
Unidades / palet	5120	Peso bruto de la caja (kg)	7.200
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	253.4		
Altura total (cm)	207		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

- Panecillo 9cm
- Pan blanco clásico con miga ligera y corteza fina y crujiente
- 1 corte

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

harina de **trigo**, agua, levadura, sal, **gluten de trigo**, levadura secada desactivada, agente de tratamiento de la harina (E300)

V1 - 14/01/2021


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)	983	1104	393	5
Valor energético (kcal)	232	261	93	5
Grasas (g)	0.8	0.9	0.3	1
de las cuales saturadas (g)	0.1	0.2	0	0
Hidratos de carbono (g)	47	52.9	18.8	7
de los cuales azúcares (g)	0.5	0.6	0.2	0
de los cuales almidón (g)	0	0	0	0
Fibra alimentaria (g)	2.9	3.2	1.2	5
Proteínas (g)	7.7	8.6	3.1	6
Sal (g)	1.00	1.10	0.4	7


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

ESPECIFICIDADES

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización



Conservación



Cocción
Horno de convección 7-8 min a 210 °C

PREPARACIÓN :

Sin descongelación previa, colocar los productos en un horno precalentado.
Seguir las indicaciones de cocción indicadas arriba.
Inyección de vapor de 5 a 7 segundos después de meter los panecillos en el horno.

CONSERVACIÓN :

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