



Producto	COD. 07506001 FOGASETA	 
Descripción del Producto	Masa tipo brioche 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)), ralladura de limón, enternecedor (agua, emulgentes (E471 y E472e), conservadores (E260, E262ii y E200), corrector de acidez (E334)), mejorante panario (Antiglomerante (E170i), emulgente (E472e), dextrosa, enzimas de panificación [TRIGO]), agente de tratamiento de la harina (E300) y acidulante (E341iii)), 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: 385 g	Unidades cajas: 18
------------------	--------------------

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	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2	Trazas	
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
	37,2 cm.	29,2 cm.	14,5 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	1,50	520	72	9	8

7. Vida útil del producto

Duración	Lugar de indicación	Forma de indicación
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
Refrigerado	30-33 º	No.	100-120 min.	Hornos de aire 180 º	No.	20 - 25 min.
1 hora.				Hornos de placas 210 º		

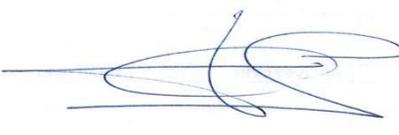
Una vez descongelado no volver a congelar (*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

10. OGM	Ausencia
---------	----------

CÓDIGO EAN	8436555280109
------------	---------------

11. VALORES NUTRICIONALES

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