



FICHA TÉCNICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: POTATO ROLL 80 g FLOWPACK

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de trigo, aditivos y/o coadyuvantes tecnológicos, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

INGREDIENTES	Harina de TRIGO , azúcar, mantequilla (LECHE), suero de LECHE , harina de patata, gluten de TRIGO , sal, emulgente (E-471, E-472e, E-481), conservante (E-282), colorante (E-160a), aroma, antioxidante (E-300) y enzimas [TRIGO], agua, levadura y conservador E-200.																		
ALERGENOS	Contiene: GLUTEN y LECHE Puede contener: HUEVO, SÉSAMO y SOJA.																		
VALOR NUTRICIONAL (100g)	<table><tr><td>Valor energético (valores medidos por 100g de producto)</td><td>1331 kJ/318 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>5,5 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>3,4 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>57 g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>13 g</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>2,5 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>9,9 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>0,96 g</td></tr></table>			Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1331 kJ/318 kcal	Grasas	5,5 g	de las cuales saturadas	3,4 g	Hidratos de carbono	57 g	de los cuales azúcares	13 g	Fibra alimentaria	2,5 g	Proteínas	9,9 g	Sal	0,96 g
Valor energético (valores medidos por 100g de producto)	1331 kJ/318 kcal																		
Grasas	5,5 g																		
de las cuales saturadas	3,4 g																		
Hidratos de carbono	57 g																		
de los cuales azúcares	13 g																		
Fibra alimentaria	2,5 g																		
Proteínas	9,9 g																		
Sal	0,96 g																		
PESO NETO	Pan de 80 g/unidad. Packs de 2 unidades. 12 packs por caja.																		
VIDA UTIL	2 meses desde su fabricación dentro del embalaje original sin abrir ni dañar. 2 días fuera de su envase original.																		
POBLACION DE DESTINO	Población general excepto para personas alérgicas a los alérgenos presentes.																		
MODO DE CONSERVACION	Almacenar en un lugar fresco y seco.																		
CONSEJOS DE PREPARACION	Consumir normalemente																		
PARÁMETROS ANALÍTICOS INTERNOS	UNIDADES	LÍMITE	REFERENCIA																



FICHA TÉCNICA

<i>Microorganismos aerobios</i>	ufc/g	10^5 ufc/g	RD 3484/00
<i>Enterobacterias</i>	ufc/g	10^2 ufc/g	RD 3484/00
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	Aus. 25/g	RD 3484/00
<i>Estafilococos aureus</i>	ufc/g	10^2 ufc/g	RD 3484/00
<i>Listeria monocytogenes n=5</i>	ufc/25g	Aus. 25/g	R.CE 2073/05
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Aus. 25/g	RD 3484/00
Acrilamida	µg/kg	300	R.CE 2017/2158

EL BRIOCHE DE JUANITO S.L

B93713899 RGSEAA: 20.048131/MA

C/Vidriales, 3 29700 Vélez-Málaga (Málaga),

España

952 510 010 info@juanitobaker.com