

Edición: 05/03/2025

Rev.:

Fecha Rev.: 15/10/2025

Motivo Rev.: Actualización de ingredientes

N.º RGSEAA

40.14234/M

26.019805/M



Código Foster: 20000007

Marca: ASIAN BITES

## NOMBRE DEL PRODUCTO

"CASH&CARRY" MICRO BAO BLANCO PULLED PORK "ASIAN BITES" 35gr/4x4cm BANDEJA 30und (CAJA 2 BANDEJAS)



## DATOS DEL PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan bao blanco relleno de pulled pork

### INGREDIENTES

RELLENO (57,2%) (Carne de paleta de cerdo (86,3%), azúcar, agua, adobo BBQ (fécula, azúcar, dextrosa, extracto de levadura, especias, acidulantes (E-262, E-330), aroma de humo, colorante (E-150c)), caramulina (caramelo de **SULFITO AMÓNICO E150d**), base consermas FC-919 (antioxidantes E331iii y E301, conservador E262ii), starter bioprotector (cultivos iniciadores), PAN (42,8%) (Harina de **TRIGO**, agua, azúcar, almidón de yuca, aceite de girasol, manteca de cerdo (manteca de cerdo y antioxidante E-320), levadura instantánea (levadura y emulgente E-491), polvo leudante (correctores de acidez E-575 y E-450 i, gasificante E500ii, antiaglomerante E-170i y almidón de maíz), mejorante panario (Harina de **TRIGO**, sémola de **TRIGO** duro, agente de tratamiento de la harina E-300 y maltodextrina) y sal).

### ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) |                   |
|--|-------------------|
| Valor energético                       | 1232 kJ/ 294 kcal |
| Grasas                                 | 13,4 g            |
| De las cuales saturadas                | 4 g               |
| Hidratos de carbono                    | 31,7 g            |
| De los cuales azúcares                 | 11,1 g            |
| Proteínas                              | 11,4 g            |
| Sal                                    | 0,75 g            |

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| VIDA ÚTIL DE PRODUCTO            | 24 meses       |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN      | -18°C          |
| CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13) | 8435691201054  |
| CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)   | 18435691201051 |

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

|                          |             |                |      |                 |     |                  |             |
|--------------------------|-------------|----------------|------|-----------------|-----|------------------|-------------|
| FORMATO DE PRESENTACIÓN  | Caja        |                |      |                 |     |                  |             |
| ETIQUETADO (IDIOMAS)     | ESPAÑOL     |                |      |                 |     |                  |             |
| EMBALAJE UNIDAD INTERIOR | Bandeja     | Peso neto (kg) | 1,05 | Unidades/ban:   | 30  | Dimensiones (mm) | 315x260x40  |
| EMBALAJE SECUNDARIO      | Caja cartón | Peso neto (kg) | 2,1  | Peso bruto (kg) | 2,4 | Dimensiones (mm) | 355x295x155 |

FOSTER FOOD ESPAÑA S.A.

C/ Cerrajeros 19, 28830 – San Fdo. de Henares, Madrid Tlf: (+34) 916 680 514

www.fosterfood.com

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                     |                |                   |   |                  |   |                         |    |
|---------------------|----------------|-------------------|---|------------------|---|-------------------------|----|
| <b>PALETIZACIÓN</b> | Pallet<br>euro | <b>Cajas/fila</b> | 8 | <b>N.º Filas</b> | 8 | <b>N.º Cajas/Pallet</b> | 64 |
|---------------------|----------------|-------------------|---|------------------|---|-------------------------|----|

**ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011**

|                   | PRESENCIA | TRAZAS |                                    | PRESENCIA | TRAZAS |
|-------------------|-----------|--------|------------------------------------|-----------|--------|
| <b>GLUTEN</b>     | SI        |        | <b>SOJA</b>                        |           | SI     |
| <b>CRUSTÁCEOS</b> |           | SI     | <b>LECHE (incluida la lactosa)</b> |           | SI     |
| <b>PESCADO</b>    |           | SI     | <b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>           |           | SI     |
| <b>MOLUSCOS</b>   |           | SI     | <b>APIO</b>                        |           | SI     |
| <b>HUEVO</b>      |           | SI     | <b>SÉSAMO</b>                      |           | SI     |
| <b>CACAHUETES</b> |           | SI     | <b>SULFITOS</b>                    | SI        |        |
| <b>ALTRAMUCES</b> | NO        | NO     | <b>MOSTAZA</b>                     |           | SI     |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Característico de producto

Coloración: Característico de producto

Sabor: Característico de producto

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado no volver a congelar. Se recomienda calentar en el horno durante 10 minutos a 120°C antes de consumir.

**DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG**

|   | SI | NO |
|---|----|----|
| El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente |    | X  |

| <b>RADIACIONES IONIZANTES</b>  | SI | NO |
|--|----|----|
| El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes |    | X  |

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.