

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 05/10/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

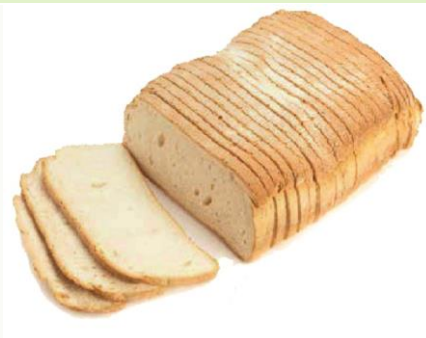
40.14234/M

Código Foster: 40000130

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN PAYES 23 X 9cm / 65gr PAQUETE 23und (CAJA 2 PAQUETES)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan de fermentación lenta que le otorga una textura más crujiente.

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, levadura, sal, agua, extracto de malta, mejorante panario, antiaglomerante (e170), antioxidante (E-300) y emulgente (E-322) y enzimas.

ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) | |
|--|------------------|
| Valor energético | 795 kJ/ 190 kcal |
| Grasas | 0,6 g |
| De las cuales saturadas | 0,1 g |
| Hidratos de carbono | 33,50 g |
| De los cuales azúcares | g |
| Proteínas | 5,7 g |
| Sal | g |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|----------------------------------|----------------|
| VIDA ÚTIL DE PRODUCTO | 12 meses |
| CADUCIDAD SECUNDARIA | 48 horas |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | -18°C |
| CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13) | 8425402768188 |
| CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14) | 18425402768188 |

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | | | | | | |
|--------------------------|-------------|----------------|-------|-----------------|------|---------------------|
| FORMATO DE PRESENTACIÓN | Caja | | | | | |
| ETIQUETADO (IDIOMAS) | ESPAÑOL | | | | | |
| EMBALAJE UNIDAD INTERIOR | Bolsa | Peso neto (kg) | 1.495 | Unidades/caja: | 2 | Dimensiones (mm) |
| EMBALAJE SECUNDARIO | Caja cartón | Peso neto (kg) | 3 | Peso bruto (kg) | 3,10 | Dimensiones (mm) |
| PALETIZACIÓN | Pallet euro | Cajas/fila | 10 | N.º Filas | 7 | N.º Cajas/Pallet 70 |

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

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: típica del pan

Coloración: pan tostado

Sabor: típico del pan

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar durante 40 minutos a temperatura ambiente.

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 |

| | 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.