

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 04/10/2024

Rev.: 00

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40000500

Marca:

-

NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN HAMBURGUESA GIANT CON SESAMO XXL 14,5cm BOLSA 4und (CAJA 6 BOLSAS)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan de hamburguesa con aspecto artesanal para la elaboración de tu "MegaBurger XXL"

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, agua, azúcar, aceite de colza, levadura, **SÉSAMO** 1,5 %, sal, malteada Harina de **TRIGO**, **GLUTEN DE TRIGO**, agente de tratamiento de la harina: (ácido ascórbico-E300, cisteína-E920).

ORIGEN DEL PRODUCTO:

ALEMANIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) | |
|--|-------------------|
| Valor energético | 1214 kJ/ 288 kcal |
| Grasas | 5,3 g |
| De las cuales saturadas | 0,6 g |
| Hidratos de carbono | 50 g |
| De los cuales azúcares | 7,5 g |
| Proteínas | 8,7 g |
| Sal | 0,8 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) | 5413056039316 |
| CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14) | 15413056039316 |

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | | | | | | |
|--------------------------|------------------------|----------------|-----|-----------------|----|------------------------------|
| FORMATO DE PRESENTACIÓN | Caja | | | | | |
| ETIQUETADO (IDIOMAS) | IT, ES, EN, NL, FR, DE | | | | | |
| EMBALAJE UNIDAD INTERIOR | Bolsa | Peso neto (kg) | 0,5 | Unidades/caja: | 16 | Dimensiones (mm) |
| EMBALAJE SECUNDARIO | Caja cartón | Peso neto (kg) | 2 | Peso bruto (kg) | | Dimensiones (mm) 598x318x116 |
| PALETIZACIÓN | Pallet euro | Cajas/fila | 17 | N.º Filas | 4 | N.º Cajas/Pallet 68 |

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

ALÉRGICOS 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) | | SI |
| PESCADO | NO | NO | FRUTOS DE CÁSCARA | NO | NO |
| MOLUSCOS | NO | NO | APIO | NO | NO |
| HUEVO | NO | NO | SÉSAMO | SI | |
| CACAHUETES | NO | NO | SULFITOS | NO | NO |
| ALTRAMUCES | NO | NO | MOSTAZA | NO | NO |

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar durante aproximadamente 60 minutos. Para asegurar una óptima calidad, se recomienda consumir los productos horneados dentro de las 12 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C).

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 |

RADIACIONES IONIZANTES

| | 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.