

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 23/11/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 04/08/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40000952

Marca: -

### NOMBRE DEL PRODUCTO

**MOLLETE GRANDE DE ANTEQUERA 110gr PAQUETE 2und (CAJA 35 PAQUETES)**



### DATOS DEL PRODUCTO

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto resultante de la cocción total de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria y su posterior congelación

#### INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura, conservador, (Propionato Cálcico)

#### ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1020 kJ/ 241 kcal
Grasas	0,9 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	49,1 g
De los cuales azúcares	2,4 g
Proteínas	7,4 g
Sal	1,6 g

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	270 días
CADUCIDAD SECUNDARIA	4 días una vez descongelado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	84 28234 00005 4
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	184 28234 00005 1

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja					
ETIQUETADO (IDIOMAS)	ESPAÑOL					
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	0,220	Unidades/caja:	35	Dimensiones (mm)
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	7,7	Peso bruto (kg)	8,10	Dimensiones (mm)
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	8	N.º Filas	4	N.º Cajas/Pallet
						591x403x252
						32

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		SI
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		SI

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Poca coadura, color marfil, con restos de harina.

Coloración: Corteza suave y elástica, miga esponjosa con muchos alveolos de tamaño medio.

Sabor: Buena ternura, sabor ligeramente ácido y aromas con notas a levadura, masa cruda y harina.

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar durante 30 minutos aprox.

### 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.