

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 10/06/2024

Rev.: 00

Fecha Rev.: 15/07/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40001704

Marca:

KOOKING

NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN PITA A LA PIEDRA "KOOKING" 15cm / 90gr 6und BOLSA (CAJA 12 BOLSAS)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Auténtico pan de pita horneado a la piedra. Gracias a su alto contenido en agua, el pan tiene una gran elasticidad, lo que hace que se pueda manipular con facilidad.

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO** (contiene **GLUTEN**), sal, azúcar, agua, levadura seca, estabilizador (E170), conservador (E282)

ORIGEN DEL PRODUCTO: ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1053 kJ/ 249 kcal
Grasas	1,3 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	49,3 g
De los cuales azúcares	1,9 g
Proteínas	8,4 g
Sal	0,95 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

12 meses

CADUCIDAD SECUNDARIA

2 días

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

-18ºC. Una vez abierto, a temperatura ambiente entre 0 y 5ºC

CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-13)

8435691203799

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Caja

ETIQUETADO (IDIOMAS)

ESPAÑOL

EMBALAJE UNIDAD INTERIOR

Bolsa

Peso neto (kg)

0,54

Unidades/caja:

12

Dimensiones (mm)

170x170x110

EMBALAJE SECUNDARIO

Caja cartón

Peso neto (kg)

6,48

Peso bruto (kg)

6,95

Dimensiones (mm)

455x340x140

PALETIZACIÓN

Pallet euro

Cajas/fila

4

N.º Filas

8

N.º Cajas/Pallet

.32

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)		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
ALTRAMUICES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Pan plano, sin miga, asimétricamente redonda de dos capas. En la capa inferior se nota un ligero corte o rotura, debido a la manipulación a la hora de embolsar. Los bordes deben estar cerrados.

Coloración: olor cremoso, presencia de manchas características de cocción, sin manchas o rayas negras de quemado.

Sabor: Característico del pan casero

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelarlo en su envase en temp. ambiente (30 min) o sin su envase en el horno a una temp. de 150 ºC (1 min).

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

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

RADIACIONES IONIZANTES SI NO

El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes SI NO

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.