

## 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	-18°C. Una vez abierto, a temperatura ambiente entre 0 y 5°C
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
ALTRAMUCES	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 °C (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**

	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.