

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 19/08/2025
Rev.: 00
Fecha Rev.:
Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40001828

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

BURGER RUSTICO REDONDO SIN GLUTEN 85gr (CAJA 20und)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Panecillo tradicional con una miga esponjosa y corteza rústica

INGREDIENTES Agua, almidón de maíz, almidón de tapioca, masa madre (harina de arroz, agua), jarabe de arroz, harina de **TRIGO** sarraceno, aceite de girasol alto oleico 3,8%, fibra vegetal (psyllium), proteína de patata, levadura, azúcar, sal, espesantes (hidroxipropilmethylcelulosa, goma xantana), emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactilato sódico), aroma.

ORIGEN DEL PRODUCTO: ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) | |
|--|-------------------|
| Valor energético | 1123 kJ/ 226 kcal |
| Grasas | 4,6 g |
| De las cuales saturadas | 0,5 g |
| Hidratos de carbono | 50 g |
| De los cuales azúcares | 3,6 g |
| Proteínas | 4,1 g |
| Sal | 1,1 g |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|----------------------------------|----------------|
| VIDA ÚTIL DE PRODUCTO | 12 meses |
| CADUCIDAD SECUNDARIA | 3 días |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | -18ºC |
| CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13) | 8436574640472 |
| CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14) | 18436574640479 |

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | | | | | | |
|--------------------------|-------------------|----------------|------|-----------------|------|------------------|
| FORMATO DE PRESENTACIÓN | Bolsa (Film temp) | | | | | |
| ETIQUETADO (IDIOMAS) | ESPAÑOL - INGLÉS | | | | | |
| EMBALAJE UNIDAD INTERIOR | Bolsa | Peso neto (kg) | 0,08 | Unidades/caja: | 20 | Dimensiones (mm) |
| EMBALAJE SECUNDARIO | Caja cartón | Peso neto (kg) | 1,70 | Peso bruto (kg) | 2,10 | Dimensiones (mm) |
| PALETIZACIÓN | Pallet euro | Cajas/fila | 8 | N.º Filas | 9 | N.º Cajas/Pallet |

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 | NO | NO | 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 |
| ALTRAMUICES | NO | NO | MOSTAZA | NO | NO |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Tierno

Coloración: Tostado

Sabor: Característico del pan

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar dentro del envase a temperatura ambiente 30 minutos antes de su consumo o sin descongelar, hornear a 180ºC durante 8-12 minutos dentro del envase. Una vez horneado consumir al momento y no dejar el pan dentro del envase.

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.