

Edición: 15/09/2023
Rev.: 00
Fecha Rev.: 28/03/2025
Motivo Rev.: Actualización de proveedor

N.º RGSEAA 40.14234/M

Código Foster: 50000308 Marca: ASIAN BITES

NOMBRE DEL PRODUCTO

MICRO PAN GUA BAO BLANCO "ASIAN BITES" 15gr/4cm BOLSA 50und (CAJA 4 BOLSAS)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan bao blanco vaporizado y congelado

INGREDIENTES

Harina de **trigo**, agua, azúcar, almidón de yuca, aceite de girasol, manteca de cerdo [manteca de cerdo y antioxidante E320], levadura instantánea [levadura y emulgente E491], polvo leudante [correctores de acidez E575 y E450i, gasificante E500ii, antiaglomerante E170i y almidón de maíz], mejorante panario [harina de **trigo**, sémola de **trigo** duro, agente de tratamiento de la harina E300 y maltodextrina] y sal.

ORIGEN DEL PRODUCTO: ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) | |
|--|-------------------|
| Valor energético | 1156 kJ/ 276 kcal |
| Grasas | 4 g |
| De las cuales saturadas | 0,87 g |
| Hidratos de carbono | 52,7 g |
| De los cuales azúcares | 6,1 g |
| Proteínas | 6,3 g |
| sal | 0,16 g |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|---------------------------------------|---|
| VIDA ÚTIL DE PRODUCTO | 24 meses |
| CADUCIDAD SECUNDARIA | Consumir en 24-48h una vez descongelado |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | -18ºC |
| CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14) | 8435691203201 |

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | | | | | |
|---------------------------------|-------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------|
| FORMATO DE PRESENTACIÓN | Caja | | | | |
| ETIQUETADO (IDIOMAS) | Español | | | | |
| EMBALAJE UNIDAD INTERIOR | Bolsa | Peso neto (kg) 0,75 | Unidades/caja: 4 | Dimensiones (mm) | 320x300 |
| EMBALAJE SECUNDARIO | Caja cartón | Peso neto (kg) 3 | Peso bruto (kg) 3,2 | Dimensiones (mm) | 350x290x190 |
| PALETIZACIÓN | Pallet euro | Cajas/fila 8 | N.º Filas 8 | N.º Cajas/Pallet | 80 |

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 | | SI |
| CRUSTÁCEOS | | SI | LECHE (incluida la lactosa) | | SI |
| PESCADO | | SI | FRUTOS DE CÁSCARA | | SI |
| MOLUSCOS | | SI | APIO | | SI |
| HUEVO | | SI | SÉSAMO | | SI |
| CACAHUETES | | SI | SULFITOS | | SI |
| ALTRAMUCES | NO | NO | MOSTAZA | | SI |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Suave y esponjoso una vez cocinado

Coloración: Blanco

Sabor: Sabor neutro característico del producto

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Sin descongelar previamente, introducir el producto en la vaporera y cocinar durante 4 minutos. Posteriormente, rellenar al gusto. En caso de no disponer de vaporera, cocinar directamente desde congelación en plancha y rellenar al gusto.

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 |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| PARÁMETRO | VALOR LÍMITE |
|--------------------------------------|------------------|
| Detección de Listeria monocytogenes | No detectado/25g |
| Detección de Salmonella spp. | No detectado/25g |
| Rto. Coliformes | < 10 ufc/g |
| Rto. Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| Rto. Estafilococos aureus | < 10 ufc/g |
| Rto. microorganismos aerobios a 30°C | < 50 ufc/g |

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.