

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 27/12/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 14/07/2025

Motivo Rev.: Actualización ficha técnica

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 50000312

Marca:

ASIAN BITES

NOMBRE DEL PRODUCTO

MINI PAN GUA BAO BLANCO "ASIAN BITES" 35gr / 6cm BOLSA 30und (CAJA 2 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 (EAN-13)	8435691202662
---------------------------------------	---------------

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja						
ETIQUETADO (IDIOMAS)	Español						
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	1,05	Unidades/caja:	2	Dimensiones (mm)	350x500
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	2,1	Peso bruto (kg)	2,3	Dimensiones (mm)	360x290x155
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	8	N.º Filas	10	N.º Cajas/Pallet	80

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		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
ALTRAMUICES	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

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		X
--	--	---

PARÁMETROS MICROBIOLOGICOS

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.