

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 08/02/2024

Rev.: 00

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 50000320

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN TRAMENZZINO CLASICO BLANCO 100gr / 48x10cm BOLSA 10und (CAJA 6 BOLSAS)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan italiano sin corteza.

INGREDIENTES	Harina de TRIGO blanda tipo "0", agua, manteca de cerdo emulsionada (agua, dextrosa) 3,5%, sal, levadura fresca, harina de SOJA , emulgente E471.
--------------	---

ORIGEN DEL PRODUCTO:	ITALIA
----------------------	--------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1057 kJ/ 250 kcal
Grasas	3,47 g
De las cuales saturadas	1,23 g
Hidratos de carbono	46,12 g
De los cuales azúcares	1,39 g
Proteínas	8,51 g
Sal	1,28 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	12 meses
CADUCIDAD SECUNDARIA	72 horas
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	08032894303495

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja						
ETIQUETADO (IDIOMAS)	Español						
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	1	Unidades/caja:	6	Dimensiones (mm)	490x130
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	6	Peso bruto (kg)	6,4	Dimensiones (mm)	500x305x240
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	6	N.º Filas	8	N.º Cajas/Pallet	48

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	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
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: típica

Coloración: típica del pan de molde

Sabor: pan blanco

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar y consumir

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.