

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 08/02/2024
Rev.: 00
Fecha Rev.:
Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 50000322

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

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



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan italiano sin corteza.

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

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1049 kJ/ 248 kcal
Grasas	3,36 g
De las cuales saturadas	1,18 g
Hidratos de carbono	45,67 g
De los cuales azúcares	1,38 g
Proteínas	8,60 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)	08032894303501

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja				
ETIQUETADO (IDIOMAS)	Español				
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	1	Unidades/caja:	6
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	6	Peso bruto (kg)	6,4
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)		SI
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO		SI	SÉSAMO		SI
CACAHUETES		SI	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

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.