FICHA TÉCNICA

CÓDIGO ARTÍCULO: 10020

843701042775

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

PAN DE MONTAÑA

INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, harina de alforfón fermentada desvitalizada deshidratado, masa madre de TRIGO desvitalizado deshidratado, levadura, sal, emulgentes (E472e), antiaglomerante (E-170), antioxidante (E-300) y enzimas.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Enterobacteriaceae: 10 ufc/g
Escherichia coli: ausencia/g
Staphylococcus aureus: ausencia/0.1g
Salmonella spp.: ausencia/25g
Listeria monocytogenes: 100 ufc/g
Mohos y levaduras: <500 ufc/g

INFORMACIÓN DE ALERGENOS

Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, leche, sésamo, huevo y frutos de cáscara.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energía 999 kJ / 240kcal
Grasas totales 1,6 g
de las cuales saturadas 0,39 g
Hidratos de carbono 47 g
de los cuales azucares 4,8 g
Proteinas 8,3 g
Sal 1,6 g

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Días de consumo óptimo: 365

Se garantiza esta vida útil siempre y cuando se respetan las condiciones de conservación y hasta la apertura del envase del producto.

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a -18C. PAN ULTRACONCELADO

MODO DE EMPLEO

Tiempo de descongelación:	30 min.
Tiempo de fermentación:	0
Tiempo de cocción:	8 -12 min.
Temperatura de cocción:	200 - 210 º C

DATOS LOGÍSTICOS

Peso neto de producto:	240 g
Código EAN:	843701042775
Unidades por envase:	20
Peso neto envase:	4,8 kg
Peso bruto envase:	5,60 Kg
Tipo de palet:	PALET EUROPEO (800 x 1200)