



3 DELIRIUM

GASTRONOMIC

FECHA:

25/02/2019

INGREDIENTES:

Harina de **trigo**, agua, **leche** entera, sal, azúcar, levadura, manteca de cerdo, **tinta de calamar**

ALÉRGENOS:

Gluten, lactosa y moluscos o derivados

CONSEJOS DE USO:

En microondas: calentar el producto descongelado durante 10 segundos aproximadamente. Al vapor: cocinar durante 5 minutos

CONSERVACIÓN:

Producto congelado, conservar a -18°C. Una vez descongelado no se debe volver a congelar y consumir antes de 3 días (conservar en frigorífico).

CADUCIDAD:

Fecha de Caducidad: 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (en 100gr)

Valor energético:

Proteínas:

Hidratos de carbono:

de los cuales azúcares:

Grasas:

de las cuales, grasas saturadas:

Sal:

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400Kj/2000Kcal)

Pan bao negro 35gr



Producto:

Pan bao negro de 35gr y 7cm de diámetro, en caja de 50 unidades. Con tinta de calamar. Cocinado al vapor.

- INFORMACIÓN LOGÍSTICA

CAJA

Cajas de 50 unidades

Peso neto (g): 1750

Peso bruto (g):

Dimensiones caja (mm):

PALET

Cajas por fila:

Filas:

Cajas palet:

Dimensiones (mm): 800x1200x1500

- CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS

Aerobios:

Coliformes:

E.coli:

Staphylococcus aureus:

Salmonella spp: ausencia en 25gr

Listeria monocytogenes: ausencia en 25g

Mohos y levaduras:

- CONTENIDO OMG

No contiene Organismos Genéticamente Modificados

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Registro Sanitario: 40,063201/B

Fichas técnicas conforme al Reglamento UE N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011.

En vigor el 13 de diciembre de 2014.

CONTROL:

Emisión: 25/02/2019

Última actualización: 25/02/2019

Group 3 Delirium Gastronomic SL

Pol. Ind. Pla d'en Florit C/Sis, 26

08794. Les Cabanyes. Barcelona

