

NOMBRE PRODUCTO:

**PAN PARA HAMBURGUESA 300 g**

FOTO PRODUCTO



<b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>	Pan para hamburguesa.			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto redondeado en cuya elaboración ha sido introducido en moldes descubiertos.			
	<b>Color</b>	<b>Sabor</b>	<b>Aroma</b>	<b>Textura</b>
	Corteza dorada con semillas blancas del sésamo y miga blanca.	Característico, agradable y ligeramente dulce.	Suave y natural.	Tierna y esponjosa. Con incrustaciones de sésamo en su corteza.
<b>INGREDIENTES</b>	Harina de <b>trigo</b> , agua, azúcar, aceite de girasol, levadura, semillas de <b>sésamo</b> (2%), <b>gluten</b> de <b>trigo</b> , fibra de <b>trigo</b> , sal y conservadores (E-282, E-200). Contiene gluten y sésamo. Puede contener soja, leche, huevo y mostaza.			
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (por 100 gramos)	Valor energético (kJ/kcal)	1207 kJ/ 286 kcal	Fibra alimentaria (g)	2.8
	Grasas (g)	4.5	Proteínas (g)	10.1
	- de las cuales saturadas (g)	0.6	Sal (g)	1.1
	Hidratos de carbono (g)	49.7		
	- de los cuales azúcares (g)	4.8		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>		<b>FISICOQUÍMICAS</b>	
	Aerobios mesófilos	< 1000 ufc/g	Humedad	< 40%
	Enterobacterias	<10 ufc/g	Aw	0.90 – 0.95
	Escherichia coli	Ausencia en 1 g	pH	5-6
	Staphylococcus aureus	Ausencia en 0.1 g	Ac. Acrilamida	< 50 µg/kg
	Clostridium sulfito-reductores	<10 ufc/g	Ac. Sórbico	< 2000 ppm
	Bacillus cereus	< 10 ufc/g	Ac. Propiónico	< 2000 ppm
	Mohos y levaduras	< 500 ufc/g	Aflatoxinas	< 4 µg/kg
	Salmonella spp.	Ausencia en 30 g	Deoxinivalenol	< 500 µg/kg
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	Ocratoxina A	< 3 µg/kg
			Zearalenona	< 50 µg/kg
<b>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO</b>	<b>Peso neto paquete (g)</b>	300 + 20		
	<b>Peso unidad (g)</b>	75 + 5		
	<b>Diámetro (mm)</b>	110 +/- 10		
	<b>Altura (mm)</b>	50 +/- 10		
<b>FECHA CONSUMO PREFERENTE</b>	40 días desde su fabricación.			
<b>LOTEADO</b>	L: ADDD, dónde: A= último dígito del año en curso, DDD= día juliano de producción.			
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Se consume sin tratamiento previo.			
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>	Conservar bien cerrado en lugar fresco y seco. Mantener alejado de la luz y humedad. Evitar el contacto con el suelo.			
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Producto destinado a todos los consumidores exceptuando celíacos, alérgicos a la leche y sus derivados, soja y sus derivados, semillas de sésamo, huevo y mostaza.			

<b>OGM</b>	Producto libre de OMG'S. Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento CE 1829/2003.				
<b>ALÉRGENOS</b>	Según Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	<b>1. Alérgeno directo</b>	<b>2. Ausencia</b>	<b>3. Cont. cruzada</b>	
	<b>CEREALES CON GLUTEN</b> y productos derivados:	<b>X</b>			
	<b>CRUSTÁCEOS</b> y productos con o basados en crustáceos		<b>X</b>		
	<b>PESCADO</b> y productos con o basados en pescado		<b>X</b>		
	<b>HUEVOS</b> y productos con o basados en ovoproductos			<b>X</b>	
	<b>CACAHUETES</b> y productos con o basados en cacahuetes		<b>X</b>		
	<b>SOJA</b> y productos con o basados en soja			<b>X</b>	
	<b>LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b> (incluida la lactosa)			<b>X</b>	
	<b>FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS</b>		<b>X</b>		
	<b>APIO</b> y derivados		<b>X</b>		
	<b>MOSTAZA</b> y derivados			<b>X</b>	
	SEMILLAS DE <b>SÉSAMO</b> y productos con o basados en semillas de sésamo	<b>X</b>			
	<b>ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN</b> $\geq 10$ mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		<b>X</b>		
	<b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces		<b>X</b>		
<b>MOLUSCOS</b> y productos a base de moluscos		<b>X</b>			
1) ALÉRGENO DIRECTO: Aquel que se encuentra en el producto al formar parte de la composición del mismo. 2) AUSENCIA: el producto ni contiene, ni puede contener de ninguna manera el alérgeno. 3) CONTAMINACIÓN CRUZADA: Aquel que puede aparecer en el producto como consecuencia de una contaminación.					
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	<b>Material</b>	<b>Dimensiones (mm)</b>			
	LDPE de uso alimentario.	435 x 250			
<b>LOGÍSTICA</b>	<b>Unidades/bolsa</b>	4	<b>Cajas/base</b>	10	
	<b>Bolsas/caja</b>	6	<b>Alturas/palet</b>	9	
			<b>Cajas/palet</b>	90	
	<b>Dimensiones caja (cm)</b> (largo x ancho x alto)	39 x 24 x 21	<b>Dimensiones palet (cm)</b> (largo x ancho)	120 x 80	
	<b>Peso bruto caja (kg)</b>	2.1	<b>Peso bruto palet (kg)</b>	189	
<b>Peso neto caja (kg)</b>	1.8	<b>Peso neto palet (kg)</b>	164		
<b>LEGISLACIÓN</b>	Todos los productos de Tradicional Panadera cumplen con la legislación vigente.				

Aprobado y revisado por:


**TRADICIONAL  
PANADERA**

 C/ Westinghouse, 3  
 28906, Getafe (Madrid)