

	BRIOCHE	Fecha: 21/04/2021 Código: FER.FTA.048 Página: 1 de 2 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 21/04/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 21/04/2021	Aprobado por: Gerente Fecha: 21/04/2021

FICHA TECNICA

DENOMINACIÓN

PAN MARGARITA

DESCRIPCIÓN

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, aditivo y/o coadyuvante tecnológico, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

COLOR: La miga es de color blanco cremoso y corteza dorada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR Y SABOR: Característicos del pan brioche bien horneado y cocido, sin acidez, con el ligero olor y dulzor de la mantequilla.

TEXTURA: La miga es elástica, poco porosa y uniforme. No se desmenuza.

INGREDIENTES

Harina de **trigo**, azúcar, grasa de coco, agua, masa madre inactiva de **centeno**, aceite de colza, suero de **leche**, mantequilla (**nata**), levadura, **sésamo blanco**, semillas amapola, sal, **huevo**, emulgente (E-472e, E-471 y E-481), conservante (E-282), corrector de acidez (E-341i), estabilizante (E-412), antioxidante (E-300) y enzimas (**trigo**).

FORMATO/ENVASADO

300 g/unidad

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

VALOR ENERGÉTICO KJ / Kcal	1372 / 328
GRASAS	9,63
de las cuales saturados	4,10
HIDRATOS DE CARBONO	53,20
de los cuales azúcares	8,17
FIBRA ALIMENTARIA	5,62
PROTEINAS	8,70
SAL	1,02

CONSERVACIÓN

Almacenar con el envase intacto en el congelador entre -12°C y -18°C. Temperatura de almacenamiento recomendada <-18°C.

CONSUMO PREFERENTE

4 meses en congelador desde la fecha de fabricación dentro del embalaje original sin abrir y dañar. 12 días tras descongelación "en frío positivo".

*La conservación fuera de las condiciones recomendadas puede conllevar una alteración de las características organolépticas del producto.

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

	Como Ingrediente	Contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	+

	BRIOCHE	Fecha: 21/04/2021 Código: FER.FTA.048 Página: 2 de 2 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 21/04/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 21/04/2021	Aprobado por: Gerente Fecha: 21/04/2021

Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	+	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-
- : Ausencia +: Presencia		

OGM

No contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante.



OBRADOR
DE JUANITO
desde 1959