

Abarrotes	FICHA TÉCNICA PAN BAO		Código: CZ068 Edición: 1 Fecha: 01/01/17		
DENOMINACIÓN Y CARACTERÍSTICAS	Pan Bao Peso Unidas: ± 35 g Masa de harina muy esponjosa, cocida al vapor, de sabor y aspecto al estilo oriental. 				
INGREDIENTES	Harina de TRIGO, levadura (<i>saccharomyces cerevisiae</i>), azúcar (3%), aceite de girasol, sal.				
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia		Contiene		Comentario Trazas
			SI	NO	
	Cereales que contengan gluten		X		
	Crustáceos y productos a base de crustáceos			X	
	Huevos y productos a base de huevo			X	
	Pescado y productos a base de pescado			X	
	Cacahuets y productos a base de cacahuets			X	
	Soja y productos a base de soja			X	
	Leche y sus derivados, incluida la lactosa			X	
	Frutos de cáscara y productos derivados			X	
	Apio y productos derivados			X	
	Mostaza y productos derivados			X	
	Sésamo y productos a base de sésamo			X	
	Sulfitos y anhídrido en conc. > 10 ppm SO₂			X	
	Altramuces y productos derivados			X	
	Moluscos y productos derivados			X	
Otros alérgenos- maíz y productos derivados			X		
*					
OMG	El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100 g				
	Energía (Kj/kcal)		245/135		
	Proteínas		7.6 g		
	Hidratos de carbono		47.4 g		
	Azúcares		1.2 g		
	Grasas		1.6 g		
	De las cuales Saturadas		0.08 g		
	Sal		0.07 g		
C/ La Bañeza 56. P.I. Cobo Calleja, 28947 - Fuenlabrada (Madrid) Tel. 916424040					
Página 1					

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	Parámetro	
	Aerobios mesófilos (ufc/g)	<10
	Enterobacterias (ufc/g)	<10
	Escherichia coli (ufc/g)	-
	Staphylococcus aureus (ufc/g)	-
	Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia
	Listeria monocytogenes(ufc/g)	Ausencia
	Mohos-Levaduras	<10
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO	Vitamina A	0%
	Vitamina C	0 %
	Calcio	2 %
	Hierro	2 %
INFORMACIÓN LOGÍSTICA	Producto	Pan Bao.
	Peso Neto por Unidad	± 35 g
	Marca	Lien Foods.
	País de origen	España
	Envase	Bolsa apto para uso alimentario
	Unid. por Envase Primario.	50 Unidades
	Peso Neto Envase Primario	1,750 kg
	Unid. por Envase Secundario (caja)	4 Bolsas
	Envase secundario	Caja cartón uso alimentario
	Volumen Envase Secundario	270x400x330 mm (Ancho x Largo x Alto)
	Peso Bruto Envase Secundario	7,300 kg
CONDICIONES CONSERVACIÓN	Modo de Conservación	A -18°C de temperatura.
	Fecha de Consumo Preferente	9 meses a partir de la fecha de fabricación, respetando la cadena de frio.
	Distribución -18°C	Una vez descongelado no volver a congelar, 10 días en refrigeración.
MODO DE EMPLEO	No es necesario descongelar, Cocción al vapor a fuego medio durante 10 a 15 minutos. Freidora , freír el pan bao en abundante aceite a 180°C hasta que se encuentre dorado.	
Revisado y Aprobado por		