

 IBEROALIMENTARIA - S.A.	FICHA TÉCNICA 20072 PAN HAMBURGUESA GRANDE	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 01 (01/15)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	PAN DE HAMBURGUESA GRANDE	
Descripción del producto	Pan de hamburguesa blanco cubierto con semolina, horneado, precortado, diámetro aprox 6 ¼". Producto congelado.	
Ingredientes	Harina de TRIGO (calcio, hierro, ácido nicotínico, tiamina), agua, azúcar, levadura, aceite vegetal (palma y colza), semolina de TRIGO, sal, emulgentes (E472e, E471), conservante (E282), agente de tratamiento de la harina (E300).	
Duración del producto	La fecha de caducidad es de 12 meses a la fecha de fabricación. La fecha de caducidad figura en la etiqueta.	
Propiedades físicas Unidad.	Peso: 130 +/- 5g Altura: 44 +/- 4mm Diámetro: 155 +/- 3mm	
Presentación del producto	En cajas de cartón protegidas con bolsa de plástico apta para consumo alimentario. 4 piezas por bolsa. 24 piezas por caja 6 bolsas por caja Peso bruto: 3,42 kg Código EAN: 0537173101642	
Conservación	Temperatura de congelación: entre – 20 °C y –18 °C. Una vez descongelado no volver a congelar.	
Transporte	En camión frigorífico a Tª < -18 °C.	
Alérgenos	Cereales con gluten, ver ingredientes en letras mayúsculas. Puede contener trazas de semillas de sésamo.	
Análisis nutricional: Por 100 g	Valor energético (kJ) 1.092,0 kJ Valor energético (kcal) 258 kcal Grasas 3,6 g -de las cuales saturadas 1,2 g Hidratos de carbono 46,1 g -de los cuáles azúcares 5,1 g Proteínas 8,9 g Sal 0,88 g Fibras dietéticas 3,0 g	
Presentación/ Paletización	Medidas del europalet: 0,8m x 1,2m Medidas caja: Largo: 476 mm Ancho: 321 mm Alto: 186 mm Nº de cajas por fila:8 cajas Nº de filas por palet: 9 filas Nº de cajas por palet: 72 cajas Cada palet será protegido según necesidades.	

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
ALEJANDRO GARCÍA MONTANÉ DPTO. CONTROL DE CALIDAD	 JÜRGEN KASTEEL GERENTE
REVISADO POR:	
Mª JOSE MONTANÉ RESPONSABLE DE CALIDAD	