



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pan especial

Tecnología : Precocido

Criterios físicos	Pan especial, precocido, precortado, ultracongelado
Peso (g) como vendido 80,00 (+/-15)	
Longitud (cm) 20,50 (+/-2)	
Ancho (cm) 8,50 (+/-1.5)	

GTIN/EAN producto :	03291810052724	GTIN/EAN Caja :	3291811004876
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	6	Piezas / caja	54 (9 x 6)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	435x300x265
Cajas / palet	48	Peso neto de la caja (kg)	4.320
Unidades / palet	2592	Peso bruto de la caja (kg)	4.720
Peso neto palet (kg)	23		
Peso bruto, palet incluido (kg)	249.56	Caducidad mínima	15 Meses
Altura total (cm)	227		
Medidas palet	80 x 120		

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

harina de **trigo**, agua, aceite de palma no hidrogenado, levadura, aceite de oliva, sal, harina de **trigo** malteado, extracto de malta de **cebada**, malta de **cebada**, agente de tratamiento de la harina (E300).
Puede contener **leche**, **soja**, **sésamo**, **frutos de cáscara** y **mostaza**.

v9

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1476	1476	1181	14
Valor energético (kcal)	350	350	280	14
Grasas (g)	8.0	8.0	6.4	9
de las cuales saturadas (g)	2.6	2.6	2.1	10
Hidratos de carbono (g)	59.0	59.0	47.2	18
de los cuales azúcares (g)	0.5	0.5	0.4	
Fibra alimentaria (g)	2.1	2.1	1.7	
Proteínas (g)	9.4	9.4	7.5	15
Sal (g)	1.50	1.50	1.20	20

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| ✓ Producto vegetariano | ✓ Sin materias grasas hidrogenadas |
| ✓ Sin cerdo | ✓ No etiquetado OGM |
| ✓ Sin alcohol | ✓ Sin ionización |



Conservación



Cocción

Horno de convección 5-6 min a 180 °C

PREPARACIÓN :

Sin descongelación previa, colocar los productos en las bandejas y hornear durante 5-6 minutos a 180°C.

CONSERVACIÓN :No volver a congelar un producto descongelado.
Conservar a -18°C.