



referencia 84 **Conservación Consumo Preferente**  
 nombre PAN BURGUER XXL 25 UND A Tª -14º/ -18º C  días  
 tipo masa 28 **PAN PRECOCIDO CONGELADO** Una vez descongelado no volver a congelar.  
 cod\_bar 8423258001346 A Tª Ambiente 5 días

**Ingredientes** Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina E300 y enzimas.

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>
±18	±240		<b>Unid/caja</b>
			<b>cajas/Palet</b>
			25

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



<b>referencia</b>	73	<b>Conservación</b>	<b>Consumo Preferente</b>
<b>nombre</b>	CAJA BURGUER RUSTICA 40 UND	A Tª -14º/ -18º C	<input type="text" value="90"/> días
<b>tipo masa</b>	28	<b>PAN PRECOCIDO CONGELADO</b>	<b>Una vez descongelado no volver a congelar.</b>
<b>cod_bar</b>	8423258001353	A Tª Ambiente	5 días

**Ingredientes** Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina E300 y enzimas.

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>
±12	±100		<b>Unid/caja</b>
			<b>cajas/Palet</b>
			40

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



referencia 79 **Conservación Consumo Preferente**  
**nombre** CAJA BAGUETTINAS 50 UND. A Tª -14º/ -18º C  días  
**tipo masa** 28B **PAN PRECOCIDO CONGELADO** **Una vez descongelado no volver a congelar.**  
**cod\_bar** 8423258001254 A Tª Ambiente 5 días

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>	
			<b>Unid/caja</b>	<b>cajas/Palet</b>
±25	±130		50	

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



<b>referencia</b>	85	<b>Conservación</b>	<b>Consumo Preferente</b>
<b>nombre</b>	CAJA BARRITAS 60 GR.(100 UND) PARA HOR	A Tª -14º/ -18º C	<input type="text" value="90"/> días
<b>tipo masa</b>	28B	<b>PAN PRECOCIDO CONGELADO</b>	<b>Una vez descongelado no volver a congelar.</b>
<b>cod_bar</b>	0001	A Tª Ambiente	5 días

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>
	±70		<b>Unid/caja</b>
			<b>cajas/Palet</b>
			100

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



referencia 56 **Conservación Consumo Preferente**  
**nombre** CAJA BARRA CANDEAL 20 und A Tª -14º/ -18º C  días  
**tipo masa** 28B **PAN PRECOCIDO CONGELADO** Una vez descongelado no volver a congelar.  
**cod\_bar** A Tª Ambiente 5 días

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>
			<b>Unid/caja</b>
±40	±290		20
			<b>cajas/Palet</b>

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



# Ficha Tecnica

<b>referencia</b>	ESP24	<b>Conservación</b>	<b>Consumo Preferente</b>
<b>nombre</b>	CAJA ESPIGAS 24 UND. PARA HORNEAR	A Tª -14º/ -18º C	<input type="text" value="90"/> días
<b>tipo masa</b>	28B	<b>PAN PRECOCIDO CONGELADO</b>	<b>Una vez descongelado no volver a congelar.</b>
<b>cod_bar</b>	8423258001124	A Tª Ambiente	5 días

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>
±40	± 290		<b>Unid/caja</b>
			<b>cajas/Palet</b>
			24

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



## RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

### INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



referencia 81 **Conservación Consumo Preferente**  
 nombre CAJA MONTADITOS 64 UND. A Tª -14º/ -18º C  días  
 tipo masa 28B **PAN PRECOCIDO CONGELADO** Una vez descongelado no volver a congelar.  
 A Tª Ambiente 5 días  
 cod\_bar 8423258001261

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>	
			<b>Unid/caja</b>	<b>cajas/Palet</b>
±18	±90		64	

**Alérgenos:**

Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



**RESULTADOS**

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



<b>referencia</b>	95	<b>Conservación</b>	<b>Consumo Preferente</b>
<b>nombre</b>	CAJA BOLLITO REDONDO 100 UND.	A Tª -14º/ -18º C	<input type="text" value="90"/> días
<b>tipo masa</b>	28B	<b>PAN PRECOCIDO CONGELADO</b>	<b>Una vez descongelado no volver a congelar.</b>
<b>cod_bar</b>	8423258001285	A Tª Ambiente	5 días

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>
±10	±75	10	<b>Unid/caja</b> <b>cajas/Palet</b>
			100

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).





referencia 82 **Conservación Consumo Preferente**  
**nombre** CAJA PIÑA TORRESANA 64 UND A Tª -14º/ -18º C  días  
**tipo masa** 28B **PAN PRECOCIDO CONGELADO** Una vez descongelado no volver a congelar.  
**cod\_bar** 8423258001421 A Tª Ambiente 5 días

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>	
			<b>Unid/caja</b>	<b>cajas/Palet</b>
±18	±110		64	

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

#### INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



<b>referencia</b>	89	<b>Conservación</b>	<b>Consumo Preferente</b>
<b>nombre</b>	CAJA PICOS CANDEAL 20 UND.	A Tª -14º/ -18º C	<input type="text" value="90"/> días
<b>tipo masa</b>	28B	<b>PAN PRECOCIDO CONGELADO</b>	<b>Una vez descongelado no volver a congelar.</b>
<b>cod_bar</b>	8423258001018	A Tª Ambiente	5 días

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>
±40	± 290		<b>Unid/caja</b>
			<b>cajas/Palet</b>
			20

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).



referencia 76 **Conservación Consumo Preferente**  
**nombre** CAJA ROSQUITAS 80 UND A Tª -14º/ -18º C  días  
**tipo masa** 28B **PAN PRECOCIDO CONGELADO** **Una vez descongelado no volver a congelar.**  
**cod\_bar** 8423258001292 A Tª Ambiente 5 días

**Ingredientes** Harina de Trigo ( GLUTEN ) , agua, Masa madre elaborada con fermento Propio ( GLUTEN), Harina de Centeno (GLUTEN),sal, levadura, Agente tratamiento harina E-300

<b>Longitud</b>	<b>Peso precocido</b>	<b>Ancho</b>	<b>LOGISTICA</b>
±12	±75		<b>Unid/caja</b>
			<b>cajas/Palet</b>
			80

**Alérgenos:** Contiene GLUTEN y SOJA, Puede contener trazas de SÉSAMO, MOSTAZA Y FRUTOS DE CASCARA.



*(1)Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones desde 13 de diciembre de 2014 sobre etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados.*



### RESULTADOS

Físico-Químico				
Procedimiento	Determinaciones	(1) Limite	Resultado	Unidades
QMC/016	VALOR ENERGETICO		1.258	kJ/100g
QMC/016	VALOR CALORICO		296	Kcal/100g
QMC/001	GRASA		0,6	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/024	SATURADA		0,1	g/100g
QMC/013	HIDRATOS DE CARBONO		62	g/100g
	DE LOS CUALES:			
QMC/011	AZUCARES TOTALES		3,2	g/100g
QMC/015	PROTEINAS		10,7	g/100g
QMC/005	SAL		1,5	g/100g

**INSTRUCCIONES DE RESTAURACIÓN:**

Descongelar 15-20 min y hornear a 190º/200º C.

Cocer durante 15-20 min Consumir en 24 horas.(Tiempos y Ta según Horno).