

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO: PAN DE MUERTO  
CÓDIGO: 00000356  
ORIGEN: PASTELERIA MALLORCA

## 2. INGREDIENTES

Pan de muerto - sin hornear ( masa pan de muerto(MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (NATA (LECHE) pasteurizada y fermentos LACTICOS), HARINA DE TRIGO (GLUTEN), HARINA DE TRIGO (GLUTEN) (Harina de TRIGO (GLUTEN) y enzimas), HUEVO PASTEURIZADO, azúcar, YEMA (HUEVO) PASTEURIZADA, LEVADURA FRESCA ((Saccharomyces Cerevisiae)), anís en grano, sal fina, MEJORANTE (harina de CEBADA malteada (GLUTEN), dextrosa, emulgentes: E-472e, E-322; estabilizadores: E 450, E466; harina de ALTRAMUZ, LACTOSA (LECHE), fibras vegetales, harina de TRIGO (GLUTEN), agente de tratamiento de la harina: E-300 y enzimas ), agua de azahar), masa huesos pan de muerto(HARINA DE TRIGO (GLUTEN) (Harina de TRIGO (GLUTEN) y enzimas), MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (NATA (LECHE) pasteurizada y fermentos LACTICOS), azúcar, LECHE PASTEURIZADA, HUEVO PASTEURIZADO, LEVADURA FRESCA (levadura (Saccharomyces cerevisiae) y emulsionante (E-491)), sal fina)), MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (NATA (LECHE) pasteurizada y fermentos LACTICOS), azúcar

## 3. ALÉRGENOS

 Contiene alérgeno

 No contiene alérgeno

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN   
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO   
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES   
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)   
APIO Y DERIVADOS   
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO   
ALTRAMUCES Y DERIVADOS 

CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS   
PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO   
SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA   
FRUTOS DE CÁSCARA   
MOSTAZA Y SUS DERIVADOS   
ANHÍDRIDO SULFUROSO-SULFITOS EN CONCENTRACIONES 10 MG/KG   
MOLUSCOS 

Puede contener trazas de SOJA, SÉSAMO, FRUTOS DE CÁSCARA Y SULFITOS.

## 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### VALORES NUTRICIONALES

Por 100g

VALOR ENERGÉTICO: 1680 kJ / 402,5 kcal  
GRASAS: 24,50 g  
- DE LAS CUALES SATURADAS: 14,20 g  
HIDRATOS DE CARBONO: 39,20 g  
- DE LOS CUALES AZÚCARES: 14,60 g  
PROTEINAS: 6,30 g  
SAL: 0,65 g