

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO: PAN DE MUERTO MINI - CAJA 12
CÓDIGO: 00002449
ORIGEN: PASTELERIA MALLORCA

2. INGREDIENTES

Pan de muerto mini - sin hornear (masa pan de muerto(MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (MANTEQUILLA (LECHE) 82% m.g.), HARINA DE TRIGO (GLUTEN), HARINA DE TRIGO (GLUTEN) (Harina de TRIGO (GLUTEN) y enzimas), HUEVO PASTEURIZADO, azúcar, YEMA (HUEVO) PASTEURIZADA, LEVADURA FRESCA ((Saccharomyces Cerevisiae)), MEJORANTE (harina de TRIGO (GLUTEN), antiaglomerante (E-170), gluten de TRIGO (GLUTEN), emulgente (E-472e), grasa vegetal de palma, dextrosa, harina de TRIGO (GLUTEN) malteada, emulgentes (E-471 y E-322), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico, enzimas), anís en grano, sal fina, agua de azahar), masa huesos pan de muerto(HARINA DE TRIGO (GLUTEN) (Harina de TRIGO (GLUTEN) y enzimas), MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (MANTEQUILLA (LECHE) 82% m.g.), azúcar, LECHE PASTEURIZADA, HUEVO PASTEURIZADO, LEVADURA FRESCA (levadura (Saccharomyces cerevisiae) y emulsionante (E-491)), sal fina)), MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (MANTEQUILLA (LECHE) 82% m.g.), 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:	1640,4 kJ / 392,8 kcal		
GRASAS:	23,20 g	GRASAS SATURADAS:	13,60 g
HIDRATOS DE CARBONO:	41,00 g	DE LOS CUALES AZÚCARES:	15,90 g
PROTEINAS:	5,00 g	SAL:	0,59 g

5. INFORMACIÓN ADICIONAL

Listo para consumo.
Consumo inmediato.
Mantener en lugar fresco y seco.

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO: PAN DE MUERTO MINI - CAJA 24

CÓDIGO: 00002482

ORIGEN: PASTELERIA MALLORCA

2. INGREDIENTES

Pan de muerto mini - sin hornear (masa pan de muerto(MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (MANTEQUILLA (LECHE) 82% m.g.), HARINA DE TRIGO (GLUTEN), HARINA DE TRIGO (GLUTEN) (Harina de TRIGO (GLUTEN) y enzimas), HUEVO PASTEURIZADO, azúcar, YEMA (HUEVO) PASTEURIZADA, LEVADURA FRESCA ((Saccharomyces Cerevisiae)), MEJORANTE (harina de TRIGO (GLUTEN), antiaglomerante (E-170), gluten de TRIGO (GLUTEN), emulgente (E-472e), grasa vegetal de palma, dextrosa, harina de TRIGO (GLUTEN) malteada, emulgentes (E-471 y E-322), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico, enzimas), anís en grano, sal fina, agua de azahar), masa huesos pan de muerto(HARINA DE TRIGO (GLUTEN) (Harina de TRIGO (GLUTEN) y enzimas), MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (MANTEQUILLA (LECHE) 82% m.g.), azúcar, LECHE PASTEURIZADA, HUEVO PASTEURIZADO, LEVADURA FRESCA (levadura (Saccharomyces cerevisiae) y emulsionante (E-491)), sal fina)), MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (MANTEQUILLA (LECHE) 82% m.g.), 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: 1640,4 kJ / 392,8 kcal

GRASAS: 23,20 g

HIDRATOS DE CARBONO: 41,00 g

PROTEINAS: 5,00 g

GRASAS SATURADAS: 13,60 g

DE LOS CUALES AZÚCARES: 15,90 g

SAL: 0,59 g

5. INFORMACIÓN ADICIONAL

Listo para consumo.
Consumo inmediato.
Mantener en lugar fresco y seco.