



TFT-FOOD S.L.

ABUELO BREAD

P.I. Las Salinas de San José. C/ Manantial 16

11500 El Puerto de Sta M^a (Cádiz) – Spain

Tel +34 856 04 96 29

info@abuelobread.com

administración@abuelobread.com

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

ARTESANOS

FT_Rev00_10/07/2018

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Producto de panadería, apto para dietas sin gluten (<10ppm) / Gluten free(<10ppm) bakery product

Nº ELS:	ES-171-001		
Ingredientes:	Almidón de maíz, agua, harina de arroz, Aceite de Oliva Virgen 3%, Trigo Sarraceno, fibras vegetales, levadura, sal, azúcar, espesantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa), gasificantes (difosfato disódico, carbonatos de sodio).		
Ingredients:	Corn starch, water, rice flour, virgin olive oil 3%, buckwheat, vegetable fibres, yeast, salt, sugar, thickeners (guar gum, hydroxypropyl methyl cellulose), raising agents (disodium diphosphate, sodium carbonates).		
Peso neto(g) / Net weight(oz):	25 / 0,88	100 / 3,5	25x5 / 4,4
País de origen / Country of origin:	España / Spain		

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Colour:	Tostado de intensidad baja / Low intensity toasted	Sabor / Taste:	Característico del pan / Characteristic of bread
Olor / Smell:	Característico del pan / Characteristic of bread	Textura / Texture:	Crujiente / Crunchy

3. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

180 días desde la fecha de fabricación / days from date of manufacture

4. CONSERVACIÓN Y USO / STORAGE AND USAGE

Conservar en un lugar fresco y seco, manteniendo el envase cerrado. No exponer a más de 20°C. Una vez abierto, recomendamos mantener el envase cerrado y consumir antes de 5 días / Keep properly sealed in a cool and dry place. Avoid temperatures above 20°C. Once opened, we recommend keep the package closed and consume within 5 days.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUES

(Según / According to UE 1169/2011)

Valores medios por / Average values for	100 g	25 g
Valor energético / Energy value (kJ/Kcal)	1708 / 404	427/101
Grasas / Fat (g)	5,6	1,4
-de las cuales, saturadas / of wich saturates (g):	0,8	0,2
Hidratos de carbono / Carbohydrate (g)	86,0	21,5
-de los cuales, azúcares / of wich sugar (g)	0,6	0,15
Proteínas / Protein (g)	2,3	0,58
Sal / salt (g)	2,0	0,50



TFT-FOOD S.L.
ABUELO BREAD

P.I. Las Salinas de San José. C/ Manantial 16

11500 El Puerto de Sta Mª (Cádiz) – Spain

Tel +34 856 04 96 29 / +34 656 86 39 11

info@abuelobread.com

administración@abuelobread.com

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

ARTESANOS

FT_Rev00_10/07/2018

6. CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA / FOOD SAFETY CHARACTERISTICS

Microbiológicas / Microbiological

(Según / According to CE 2073/2005)

<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en / absence in 25g
(Según RD 2419/78 / According to RD 2419/78)	
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en / absence in 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en / absence in 0,1g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en / absence in 30g

Alérgenos / Allergens

(Según Reglamento / According to UE 1169/2011)

(+)Presente / Contain (-)Ausente / Not contain (?)Puede contener trazas / May contain traces

Cereales que contengan gluten Cereals containing gluten	-	Frutos de cáscara y productos derivados Nuts and products thereof	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos Crustaceans and products thereof	-	Apio y productos derivados Celery and products thereof	-
Huevos y productos a base de huevo Eggs and products thereof	-	Mostaza y productos derivados Mustard and products thereof	-
Pescado y productos a base de pescado Fish and products thereof	-	Granos de sésamo y derivados de sésamo Sesame seeds and products thereof	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets Peanuts and products thereof	-	Dióxido de azufre y sulfitos Sulphur dioxide and sulphites	-
Soja y productos a base de soja Soybeans and products thereof	-	Altramuces y productos a base de altramuces Lupin and products thereof	-
Leche y sus derivados / Milk and products thereof Proteínas de la leche / Milk protein Lactosa / Lactose	- - -	Moluscos y productos a base de moluscos Molluscs and products thereof.	-

GMO

(Según Reglamento / According to CE 1829/2003 y 1830/2003)

Según información facilitada por nuestros Proveedores, los ingredientes que componen el producto no son de origen genéticamente modificado. El producto no requiere etiquetado específico adicional / According to information provided by our Suppliers, the ingredients that make up the product, are not of genetically modified origin. The product does not require additional specific labeling.