

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

CHOCOBREAD– GLUTEN FREE BREAD

FT BCHSG_Rev02_10/05/2023

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Uso previsto / Destino	Uso directo. Producto previsto para toda la población en general y, en concreto, también para el consumidor celíaco y para aquellas personas que quieran eliminar/reducir el gluten en su dieta (<20 ppm), así como para aquellos que presenten alguna/s intolerancia/s.
Intended use / Destination	Direct use. Product intended use for the whole population in general and, specifically, also for the celiac consumer and for those people who wish to eliminate / reduce gluten in their diet (<20 ppm), as well as for those with any intolerance.
Ingredientes:	Agua, fibras vegetales, pepitas de chocolate (13%) (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, lecitina de girasol, aroma natural de vainilla), harina de arroz, almidón de tapioca, aceite de girasol, azúcar, proteína de arroz, levadura, estabilizantes (Hidroxipropilmetilcelulosa, goma xantana), betacaroteno, sal y aromas.
Ingredients:	Water, vegetable fibers, chocolate chips (13%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, sunflower lecithin, natural vanilla flavor), rice flour, tapioca starch, sunflower oil, sugar, rice protein, yeast, stabilizers (Hydroxypropylmethylcellulose, xanthan gum), beta-carotene, salt and aromas.
Peso neto(g) / Net weight(oz):	60 / 2,12
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 con chocolate / Characteristic of bread with chocolate
Olor / Smell:	Característico del pan con chocolate / Characteristic of bread with chocolate	Textura / Texture:	Tierna /Tender

3. VIDA ÚTIL y LOTEADO / SHELF LIFE and LOT

90 días desde la fecha de fabricación – Lote: calendario juliano / days from date of manufacture - Lot: Julian calendar

4. CONSERVACIÓN, USO, CONDICIONES TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN / STORAGE, USAGE, TRANSPORT AND DISTRIBUTION CONDITIONS

Condiciones de conservación / Modo de empleo:	Conservar en un lugar fresco y seco, manteniendo el envase cerrado. Una vez abierto, consumir antes de 3 días. Apto para ser congelado. Listo para comer sin necesidad de calentar.
Conditions of conservation / Use:	Keep properly sealed in a cool and dry place. Once opened, consume within 3 days. Suitable to be frozen. Ready to eat without heating.

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

CHOCOBREAD– GLUTEN FREE BREAD

FT BCHSG_Rev02_10/05/2023

Condiciones de transporte:	Es recomendable transportar el producto entre 10-30 °C
Transport conditions:	As recommendation, the temperature of the transport must be between 10-30 °C

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUES

(Según / According to UE 1169/2011)

<i>Valores medios por / Average values for</i>	<i>100 g</i>
Valor energético / Energy value (kJ/Kcal)	1281/ 306
Grasas / Fat (g)	12
-de las cuales, saturadas / of wich saturates (g):	3,0
Hidratos de carbono / Carbohydrate (g)	41
-de los cuales, azúcares / of wich sugar (g)	18
Fibra alimentaria / Dietary fiber (g)	9,7
Proteínas / Protein (g)	3,8
Sal / salt (g)	0,96

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.	-



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

CHOCOBREAD– GLUTEN FREE BREAD

FT BCHSG_Rev02_10/05/2023

Revisado por Departamento de Calidad / Reviewed by Quality Department Aprobado por Dirección General / Approved by the General Directorate Documento en soporte informático. Las copias impresas no están controladas / Document in computer support. The printed copies are not controlled

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL. Quedan totalmente prohibidas, sin la autorización de TFT FOOD S.L, la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluida la reprografía y el tratamiento informático, así como su distribución, alquiler o préstamo. / **CONFIDENTIAL INFORMATION.** The partial or total reproduction of this document by any means or procedure, including reprography and computer processing, as well as its distribution, rental or loan are totally prohibited without the authorization of TFT FOOD S.L.