



FICHA TÉCNICA QUEQUE INDIVIDUAL  
INFORME DE ANÁLISIS No. 256/06

**ANÁLISIS PROXIMAL**

	100GRS	30GRS
Proteínas (nx6,25) (g)	9,00	3,00
Grasa Total (g)	14,5	4,0
Calorías	340,0	102,0
Ácidos Grasos Trans (g)	0,1	0,0
Hidratos de Carbono (g)	61,0	18,0
Azúcares Totales (g)	10,0	3,00
Húmedad (g) menor a	22,0	6,60
Sodio (mg)	120,0	36,0
Colesterol (mg)	0,1	0,0

**MATERIAS PRIMAS PRINCIPALES**

Harina de Trigo  
Azúcar  
Huevo Pasteurizado  
Aceite de Canola  
Lecitina de Soya  
Jarabe de Glucosa  
Proteína de Leche  
Agentes Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico)  
Sorbato de Potasio  
Propianato de Calcio  
Bicarbonato de Amonio  
Sal  
Esencias Naturales

**FORMATOS**

Queque Individual de 30 grs.  
Queque Individual de 40 grs.  
Queque Individual de 50 grs.

**DURACIÓN DEL PRODUCTO**

Consumir preferentemente antes de 45 días de la fecha de elaboración, almacenado bajo condiciones normales de 18°C.