

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 64481
Denominación comercial: 5 CEREALS DEMI BAGUETTE
Denominación legal: Pan precocido congelado
Código EAN caja: 8424465644814
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465956085

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 450 días
Vida útil secundaria: 1 día a temperatura ambiente

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -14,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 20 - 25 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: 180 - 200 °C
15 - 20 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Cocer 20 minutos a 200°C.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, semillas de girasol, linaza marrón, SÉSAMO pelado, harina de CENTENO, mijo pelado, levadura, salvado de TRIGO, linaza dorada, trigo sarraceno, sal, sémola de TRIGO, harina de CENTENO tostado, harina de arroz, masa madre inactiva (harina de CENTENO fermentada), harina de CEBADA, harina de malta de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E300), gluten de TRIGO.

Puede contener trazas de: soja, mostaza.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	X	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1310 kJ	1194 kJ
	311 kcal	286 kcal
Grasas	7,3 g	7,2 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	0,7 g	1,0 g
- ácidos grasos monoinsaturados	1,7 g	1,9 g
- ácidos grasos poliinsaturados	4,9 g	4,1 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	0,1 mg	0,1 mg
Hidratos de Carbono	47 g	43 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	3,0 g	0,9 g
Fibra Alimentaria	4,9 g	4,4 g
Proteínas	12 g	10 g
Sal	1,3 g	1,2 g
Sodio	550 mg	470 mg
Colesterol	-	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	225	250	275
- Masa (g)		250	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	245	275	305
Ancho (mm)	75	85	95
Alto (mm)	40	50	60

Peso aproximado producto cocido 225 g

Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Corteza dorada recubierta de semillas, interior marfil.

Olor: Característico aroma a pan.

Sabor: A pan recién horneado.

Aspecto: Corteza crujiente con semillas.

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	1,0e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	1,0e2 ufc/g

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

PORCENTAJE GRASA CRUDO

PORCENTAJE GRASA COCINADO

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	586,00	4,57	4,00	32,76
Medidas internas (mm)	585x385x282	-	-	-
Medidas externas (mm)	590x390x291	130x220x0	1.000x75x0	585x240x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	3,96	0,14	0,03	0,02
Color (mm)	Negro	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Sí / -=No

PALETIZADO

Caja



Unidades

32

Peso neto (kg)

8

Peso bruto (kg)

8,65

Palet



Cajas/capa

4

Capas

7

Total cajas

28

Peso (kg)

267

Altura (m)

2,19

Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:

CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Fuente de fibra

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.