

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 20011

Denominación comercial: HOGAZA GR CLÁSICO

Denominación legal: Pan precocido congelado

Código EAN caja: 8424465200119

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465972191

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 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: 25 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 170 - 180 °C

35 - 45 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 45 minutos a 180°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, sémola de TRIGO, masa madre de TRIGO 2,9% (harina de TRIGO fermentada, agua), levadura, sal.

Puede contener trazas de: soja, sésamo, mostaza.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

| | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|---|----------------------------|----------------------|
| Cereales que contienen gluten | X | - |
| (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados) | | |
| Trigo | X | - |
| Centeno | - | - |
| 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 | 1239 kJ | 1004 kJ |
| | 296 kcal | 240 kcal |
| Grasas | 1,3 g | 1,0 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 0,2 g | 0,2 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 0,2 g | 0,1 g |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 0,6 g | 0,5 g |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 60 g | 48 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 0,9 g | 0,7 g |
| Fibra Alimentaria | 2,0 g | 1,6 g |
| Proteínas | 10 g | 8,5 g |
| Sal | 1,5 g | 0,00 g |
| Sodio | 590 mg | 470 mg |
| Colesterol | 0,0 mg | 0,0 mg |

*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) | 385 | 425 | 465 |
| - Masa (g) | | 425 | |
| - Relleno (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 230 | 250 | 270 |
| Ancho (mm) | 120 | 135 | 150 |
| Alto (mm) | 60 | 70 | 80 |

Peso aproximado producto cocido 405 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: Característico

Olor: Característico

Sabor: Característico

Aspecto: Sémola espolvoreada por la superficie

*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 | - | 10e5 ufc/g | - |
| Anaerobios totales | - | - | - | - |
| Enterobacterias | - | - | - | - |
| Coliformes totales | 1 | - | 10e3 ufc/g | - |
| Escherichia coli | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| Estafilococos coagulasa + | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| Bacillus cereus presuntivo | - | - | - | - |
| Clostridium sulfito-reductores | - | - | - | - |
| Clostridium perfringens | - | - | - | - |
| Mohos | - | - | - | - |
| Levaduras | - | - | - | - |
| Salmonella spp | 1 | - | * | - |
| Listeria monocytogenes | 1 | - | - | 10e2 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.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

| | Caja | Etiqueta | Precinto | Bolsa |
|-----------------------|-------------|-----------|--------------|-------------|
| Peso aproximado (g) | 594,00 | 4,57 | 4,00 | 32,76 |
| Medidas internas (mm) | 585x385x272 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 590x390x281 | 130x220x0 | 1.000x75x0 | 585x240x920 |
| Material | KM CS | SAT+ADH | PP | PEAD |
| Grosor (mm) | 3,34 | 0,14 | 0,03 | 0,02 |
| Color (mm) | Marrón | Blanco | Transparente | Azul |
| Reciclable* | + | + | + | + |

OTROS EMBALAJES

| | | | | | | | |
|-----------------------|---------|---|---|---|---|---|---|
| | 995499 | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g) | 32,00 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 18x38x0 | - | - | - | - | - | - |
| Material | - | - | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Color | Marrón | - | - | - | - | - | - |
| Reciclable* | S | - | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja


Unidades

16

Peso neto (kg)

6,8

Peso bruto (kg)

7,65

Palet


Cajas/capa

4

Capas

7

Total cajas

28

Peso (kg)

239

Altura (m)

2,12

Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

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) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.