

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 22730  
**Denominación comercial:** FLAUTA SEMILLADA  
**Denominación legal:** Pan precocido congelado  
**Código EAN caja:** 8424465227307  
**Código EAN pack:**  
**Código EAN unitario:** 8424465999594

### 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 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -  
Cocer a: 180 - 190 °C  
12 - 15 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 15 minutos a 185°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, masa madre de TRIGO (harina de TRIGO fermentada, agua), semillas de girasol 2,1%, semillas de SÉSAMO 2,1%, linaza dorada 2,1%, alforfón, linaza marrón 2,1%, sal, levadura, citrato tripotásico, harina de malta de TRIGO tostada, agente de tratamiento de la harina (E300).

**Puede contener trazas de:** huevo, leche, frutos de cáscara, soja.

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

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

**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  | - | - |
| 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 <sub>2</sub> | - | - |
| Altramucos y productos a base de altramucos  | - | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos  | - | - |

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

|                                 | Producto listo para consumo | Producto envasado |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>Valor Energético</b>         | 1371 kJ                     | -                 |
|                                 | 328 kcal                    | -                 |
| <b>Grasas</b>                   | 4,0 g                       | -                 |
| <i>de las cuales:</i>           |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 0,7 g                       | -                 |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 1,1 g                       | -                 |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 2,2 g                       | -                 |
| - ácidos grasos trans           | -                           | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| <b>Hidratos de Carbono</b>      | 62 g                        | -                 |
| <i>de los cuales:</i>           |                             |                   |
| - azúcares                      | 1,0 g                       | -                 |
| <b>Fibra Alimentaria</b>        | 3,9 g                       | -                 |
| <b>Proteínas</b>                | 9,0 g                       | -                 |
| <b>Sal</b>                      | 0,93 g                      | 0,00 g            |
| <b>Sodio</b>                    | 370 mg                      | -                 |
| <b>Colesterol</b>               | -                           | -                 |

\*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 |
|---------------------------------|--------|-------|--------|
| <b>Peso (g)</b>                 | 138    | 160   | 183    |
| - Masa (g)                      |        | 160   |        |
| - Relleno (g)                   |        | -     |        |
| - Cobertura (g)                 |        | -     |        |
| - Decorado (g)                  |        | -     |        |
| <b>Longitud / Diámetro (mm)</b> | 455    | 500   | 545    |
| <b>Ancho (mm)</b>               | 33     | 40    | 48     |
| <b>Alto (mm)</b>                | 23     | 30    | 38     |

**Peso aproximado producto cocido** 138 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:** -

**Olor:** -

**Sabor:** -

**Aspecto:** -

\*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           |
|--|---|---|-------------|-------------|
| <b>Aerobios mesófilos totales</b>            | 1 | - | 1,0e4 ufc/g | -           |
| <b>Anaerobios totales</b>                    | - | - | -           | -           |
| <b>Enterobacterias</b>                       | - | - | -           | -           |
| <b>Coliformes totales</b>                    | 1 | - | 1,0e3 ufc/g | -           |
| <b><i>Escherichia coli</i></b>               | 1 | - | 1,0e1 ufc/g | -           |
| <b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>      | 1 | - | 10 ufc/g    | -           |
| <b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>     | - | - | -           | -           |
| <b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b> | - | - | -           | -           |
| <b><i>Clostridium perfringens</i></b>        | - | - | -           | -           |
| <b>Mohos</b>                                 | - | - | -           | -           |
| <b>Levaduras</b>                             | - | - | -           | -           |
| <b><i>Salmonella spp</i></b>                 | 1 | - | *           | -           |
| <b><i>Listeria monocytogenes</i></b>         | 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.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

|                       | Caja        | Etiqueta | Precinto     | Bolsa       |
|-----------------------|-------------|----------|--------------|-------------|
| Peso aproximado (g)   | 432,00      | 3,69     | 4,00         | 32,76       |
| Medidas internas (mm) | 585x385x123 | -        | -            | -           |
| Medidas externas (mm) | 590x390x132 | 80x290x0 | 1.000x75x0   | 585x240x920 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH  | PP           | PEAD        |
| Grosor (mm)           | 3,91        | 0,14     | 0,03         | 0,02        |
| Color (mm)            | Blanco      | Blanco   | Transparente | Azul        |
| Reciclable*           | +           | +        | +            | +           |

### OTROS EMBALAJES

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

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



| Unidades | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|----------|----------------|-----------------|
| 25       | 4              | 4,58            |

### Palet



| Cajas/capa | Capas | Total cajas | Peso (kg) | Altura (m) | Tipo palet            |
|------------|-------|-------------|-----------|------------|-----------------------|
| 4          | 14    | 56          | 281       | 2          | 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.