

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 44480
Denominación comercial: CHAPATTA 4 CEREALES
Denominación legal: Pan de trigo 91%*, centeno 4%*, mijo 3%* y arroz 0,6% precocido congelado
Código EAN caja: 8424465444803
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465444810

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 - 35 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 180 - 190 °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 50%, agua, linaza marrón, semillas de girasol, SÉSAMO pelado, harina de CENTENO 1,8%, mijo pelado 1,8%, salvado de TRIGO, copos de TRIGO 1,2%, sal, levadura, sémola de TRIGO 0,6%, harina de CENTENO tostada 0,5%, harina de arroz 0,3%, masa madre inactiva (harina de CENTENO fermentada 0,3%), gluten de TRIGO, agente de tratamiento de la harina (E300). *Porcentaje expresado sobre el total de las harinas..

Puede contener trazas de: soja, 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	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	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
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	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1162 kJ	1123 kJ
	278 kcal	269 kcal
Grasas	6,6 g	6,4 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	1,0 g	0,9 g
- ácidos grasos monoinsaturados	1,2 g	1,1 g
- ácidos grasos poliinsaturados	2,2 g	2,1 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	44 g	42 g
de los cuales:		
- azúcares	0,8 g	0,7 g
Fibra Alimentaria	3,7 g	3,5 g
Proteínas	9,2 g	8,9 g
Sal	1,4 g	1,4 g
Sodio	560 mg	540 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)	300	375	450
- Masa (g)		375	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	263	300	338
Ancho (mm)	78	100	123
Alto (mm)	30	45	60

Peso aproximado producto cocido 350 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 oscura con semillas

Olor: Típico del pan recién hecho

Sabor: Suave con notas de acidez, crujiente

Aspecto: greñado natural

*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)	558,00	4,57	4,00	14,00
Medidas internas (mm)	590x388x234	-	-	150,00
Medidas externas (mm)	600x398x250	130x220x0	1.000x75x0	800x1.000x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,00	0,14	0,03	0,01
Color (mm)	Marrón	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)	
	22		8,25		9,02	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	4	8	32	314	2,15	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.