

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 60780

Denominación comercial: PANINI 100% INTEGRAL

Denominación legal: Pan especial cocido elaborado con harina de TRIGO O integral 98,8%, harina de malta de CEBADA integral tostada 0,95%* y harina de TRIGO espelta integral 0,28%* congelado.

Código EAN caja: 8424465607802

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465920758

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 450 días

Vida útil secundaria: -

*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 en refrigeración

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO integral 52%, agua, masa madre de TRIGO integral 3,8% (harina de TRIGO integral fermentada, agua), levadura, gluten de TRIGO, aceite de oliva virgen extra 1,3%, sal, harina de malta de CEBADA integral tostada 0,5%, harina de TRIGO espelta integral 0,2%.*Porcentaje expresado sobre el total de las harinas.

Puede contener trazas de: huevo, soja, leche, 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 | X | - |
| Avena | - | - |
| Espelta | X | - |
| Kamut | - | - |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | - | - |
| Huevos y productos a base de huevo | - | X |
| 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) | - | X |
| 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 | 947 kJ | - |
| | 224 kcal | - |
| Grasas | 2,6 g | - |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 0,4 g | - |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 1,3 g | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 0,7 g | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 38 g | - |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 0,9 g | - |
| Fibra Alimentaria | 7,1 g | - |
| Proteínas | 9,2 g | - |
| Sal | 1,3 g | 0,00 g |
| Sodio | 508 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) | 83 | 105 | 128 |
| - Masa (g) | | 105 | |
| - Relleno (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 128 | 150 | 173 |
| Ancho (mm) | 83 | 105 | 128 |
| Alto (mm) | 35 | 42 | 50 |
| Peso aproximado producto cocido | - | | 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 Y MIGA MARRON

Olor: CARACTERISTICO

Sabor: CARACTERISTICO

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 |
|--|---|---|------------|------------|
| Aerobios mesófilos totales | 1 | - | 10e4 ufc/g | - |
| Anaerobios totales | - | - | - | - |
| Enterobacterias | - | - | - | - |
| Coliformes totales | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 1 | - | 10 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 | - | - | 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) | 488,00 | 3,69 | 4,00 | - |
| Medidas internas (mm) | 595x395x185 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 600x400x194 | 80x290x0 | 1.000x75x0 | - |
| Material | KM CS | SAT+ADH | PP | - |
| Grosor (mm) | 4,05 | 0,14 | 0,03 | - |
| Color (mm) | Marrón | Blanco | Transparente | - |
| Reciclable* | + | + | + | - |

OTROS EMBALAJES

| | 994660 | 995609 | - | - | - | - | - |
|-----------------------|------------|----------|---|---|---|---|---|
| Peso aproximado (g) | 188,00 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 590x390x90 | 0x0x0 | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 595x395x94 | 2.500x1. | - | - | - | - | - |
| Material | KM CS | PE | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm) | 409,00 | - | - | - | - | - | - |
| Color | Blanco | Azul | - | - | - | - | - |
| Reciclable* | S | S | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

› PALETIZADO

Caja



| Unidades | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|----------|----------------|-----------------|
| 36 | 3,78 | 4,58 |

Palet



| Cajas/capa | Capas | Total cajas | Peso (kg) | Altura (m) | Tipo palet |
|------------|-------|-------------|-----------|------------|-----------------------|
| 4 | 10 | 40 | 208 | 2,09 | 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.