

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 61332

Denominación comercial: SCHIACCIATA INTEGRAL

Denominación legal: Pan cocido congelado elaborado con harina integral de trigo 100%*

Código EAN caja: 8424465613322

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465899269

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 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 -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: -

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 15 min a Tª ambiente. Cocer 5-7 min a 200°C.
Descongelar 15 min a Tª ambiente, cocer 5-7 min 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 integral 92%** , agua, aceite de oliva virgen extra 7,5%, masa madre de TRIGO 4,1% (harina de TRIGO integral fermentada, agua), levadura, sal, harina completa de TRIGO, harina de malta de CEBADA integral , harina de malta de CEBADA integral tostada, almidón de TRIGO fermentado, harina de CENTENO integral fermentada, levadura inactiva, agente de tratamiento de harina (E300).* Porcentaje expresado sobre el total de las harinas.**Porcentaje que representa el 100% del producto.

Puede contener trazas de: Leche, soja, huevo, mostaza.

Leche, soja, huevo, 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	X	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
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	-	-
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	1078 kJ	1008 kJ
	257 kcal	241 kcal
Grasas	9,5 g	8,9 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,1 g	1,1 g
- ácidos grasos monoinsaturados	2,3 g	2,2 g
- ácidos grasos poliinsaturados	5,1 g	4,7 g
- ácidos grasos trans	0,01 g	0,01 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	32 g	30 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	1,1 g	1,1 g
Fibra Alimentaria	6,9 g	6,5 g
Proteínas	7,2 g	6,8 g
Sal	1,7 g	1,6 g
Sodio	672 mg	628 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)	140	155	170
- Masa (g)		155	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	143	165	188
Ancho (mm)	113	135	158
Alto (mm)	15	30	45
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: -

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
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)	507,00	3,69	4,00	25,58
Medidas internas (mm)	585x385x160	-	-	240,00
Medidas externas (mm)	590x390x169	130x220x0	48x132x0	880x1.070x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	3,95	0,14	-	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Blanco	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

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

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

32

Peso neto (kg)

4,96

Peso bruto (kg)

5,5

Palet

Cajas/capa

4

Capas

11

Total cajas

44

Peso (kg)

267

Altura (m)

2,01

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.