

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 61540

**Denominación comercial:** PAN DE ESPELTA

**Denominación legal:** Pan de trigo espelta 44%\* precocido congelado

**Código EAN caja:** 8424465615401

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:**

### 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 -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 - 200 °C

10 - 12 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 45 minutos a temperatura ambiente. Cocer 15 minutos a 190°C.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harinas (TRIGO, TRIGO espelta 25%), agua, masa madre 9,5% (harina de TRIGO fermentada, agua), SÉSAMO, sal, levadura, harina de malta de TRIGO. \*Porcentaje expresado sobre el total de las harinas.

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

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

|   | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|---|----------------------------|----------------------|
| <b>Cereales que contienen gluten</b>                      |                            |                      |
| (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados) | X                          | -                    |
| Trigo   | X                          | -                    |
| Centeno   | -                          | -                    |
| Cebada  | -                          | -                    |
| Avena   | -                          | -                    |
| Espelta   | X                          | -                    |
| Kamut   | -                          | -                    |
| <b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>        | -                          | -                    |
| <b>Huevos y productos a base de huevo</b>                 | -                          | -                    |
| <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   | -                          | X                    |
| Avellanas   | -                          | -                    |
| 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  | - | 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 <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>         | 1157 kJ                     | 1014 kJ           |
|                                 | 274 kcal                    | 242 kcal          |
| <b>Grasas</b>                   | 5,4 g                       | 4,7 g             |
| <i>de las cuales:</i>           |                             |                   |
| - ácidos grasos saturados       | 0,7 g                       | 0,6 g             |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 2,0 g                       | 1,8 g             |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 2,6 g                       | 2,2 g             |
| - ácidos grasos trans           | -                           | -                 |
| - ácidos grasos Omega-3         | -                           | -                 |
| <b>Hidratos de Carbono</b>      | 46 g                        | 40 g              |
| <i>de los cuales:</i>           |                             |                   |
| - azúcares                      | 0,4 g                       | 0,3 g             |
| <b>Fibra Alimentaria</b>        | 2,2 g                       | 2,0 g             |
| <b>Proteínas</b>                | 9,6 g                       | 8,4 g             |
| <b>Sal</b>                      | 1,2 g                       | 1,0 g             |
| <b>Sodio</b>                    | 467 mg                      | 408 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>                 | 265    | 285   | 305    |
| - Masa (g)                      |        | 285   |        |
| - Relleno (g)                   |        | -     |        |
| - Cobertura (g)                 |        | -     |        |
| - Decorado (g)                  |        | -     |        |
| <b>Longitud / Diámetro (mm)</b> | 180    | 200   | 220    |
| <b>Ancho (mm)</b>               | 110    | 120   | 130    |
| <b>Alto (mm)</b>                | 60     | 70    | 80     |

**Peso aproximado producto cocido** 250 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 | - | 10e5 ufc/g | -          |
| <b>Anaerobios totales</b>             | - | - | -          | -          |
| <b>Enterobacterias</b>                | - | - | -          | -          |
| <b>Coliformes totales</b>             | 1 | - | 10e3 ufc/g | -          |
| <b>Escherichia coli</b>               | 1 | - | 10 ufc/g   | -          |
| <b>Estafilococos coagulasa +</b>      | 1 | - | 10 ufc/g   | -          |
| <b>Bacillus cereus presuntivo</b>     | - | - | -          | -          |
| <b>Clostridium sulfito-reductores</b> | - | - | -          | -          |
| <b>Clostridium perfringens</b>        | - | - | -          | -          |
| <b>Mohos</b>                          | - | - | -          | -          |
| <b>Levaduras</b>                      | - | - | -          | -          |
| <b>Salmonella spp</b>                 | 1 | - | *          | -          |
| <b>Listeria monocytogenes</b>         | 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)   | 417,00      | 3,69      | 4,00     | 25,58       |
| Medidas internas (mm) | -           | -         | -        | 240,00      |
| Medidas externas (mm) | 585x385x123 | 130x220x0 | 48x132x0 | 880x1.070x0 |
| Material              | KM CS       | SAT+ADH   | PP       | PEAD        |
| Grosor (mm)           | -           | 0,14      | -        | 0,02        |
| Color (mm)            | Blanco      | 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

12

#### Peso neto (kg)

3,42

#### Peso bruto (kg)

3,99

### Palet



#### Cajas/capa

4

#### Capas

14

#### Total cajas

56

#### Peso (kg)

248

#### Altura (m)

1,87

#### Tipo palet

Palet europeo 800\*1200 azul

## 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.