

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 63446

Denominación comercial: MEDIA BAGUETTE CRISTALINA

Denominación legal: Pan Cocido

Código EAN caja: 8424465634464

Código EAN pack: 8424465954043

Código EAN unitario: 8424465954050

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 450 días

Vida útil secundaria: 3 días 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: 30 minutos a temperatura ambiente

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, agua, masa madre de TRIGO 4,1% (harina de trigo fermentada, agua), levadura, aceite de oliva 1,3%, sal, harina de malta de TRIGO.

Puede contener trazas de: soja, huevo, leche, sésamo.

> 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	-	-
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	-	-
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	1134 kJ	268 kJ
	268 kcal	1134 kcal
Grasas	2,6 g	2,6 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	0,5 g	0,5 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	1,4 g
- ácidos grasos poliinsaturados	-	0,7 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	52 g	52 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	1,3 g	1,3 g
Fibra Alimentaria	-	2,5 g
Proteínas	8,4 g	8,4 g
Sal	1,3 g	1,3 g
Sodio	-	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)	70	85	100
- Masa (g)		85	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	200	230	260
Ancho (mm)	48	60	72
Alto (mm)	36	45	54
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 dorada, interior alveolado.

Olor: Olor suave, característico .

Sabor: Característico a pan recién horneado, suave.

Aspecto: Rústico.

*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	-
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)	432,00	3,69	4,00	-
Medidas internas (mm)	585x385x123	-	-	-
Medidas externas (mm)	590x390x132	80x290x0	50x132x0	-
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Grosor (mm)	3,91	0,14	-	-
Color (mm)	Blanco	Blanco	Transparente	-
Reciclable*	+	+	+	-

OTROS EMBALAJES

	995821	995973	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	1,13	3,68	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	120x60x0	380x355x0	-	-	-	-	-
Material	SAT+ADH	PP	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,14	0,03	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

16

Peso neto (kg)

2,59

Peso bruto (kg)

3,51

Palet



Cajas/capa

4

Capas

14

Total cajas

56

Peso (kg)

222

Altura (m)

2

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.