

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 65045
Denominación comercial: FRIKORN ESPELTA
Denominación legal: Pan de trigo espelta 43%* precocido congelado
Código EAN caja: 8424465650457
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465957891

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 450 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: 170 - 180 °C
22 - 28 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 25 minutos a 180°C.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Agua, harina de TRIGO, harina de TRIGO espelta 14%, SÉSAMO tostado, masa made de TRIGO 6,8% (harina de TRIGO fermentada, agua), masa madre inactiva (harina de TRIGO espelta fermentada), semillas de girasol, gluten de TRIGO, harina de malta de TRIGO espelta 1,4%, copos de TRIGO espelta 1,4%, granos de TRIGO espelta verdes 1,4%, granos de TRIGO espelta germinados 1,3%, granos de TRIGO espelta 1,3%, harina integral de TRIGO espelta 0,9%, sal, harina de malta de CEBADA, SÉSAMO, mijo, extracto de malta de CEBADA, fibra de remolacha, citrato potásico, levadura, harina de SOJA, azúcar, dextrosa, agente de tratamiento de la harina (E300). *Porcentaje expresado sobre el total de las harinas.

Puede contener trazas de: leche, frutos de cáscara, 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	-	X
Espelta	X	-
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)	-	X
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	-
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 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	1175 kJ	1124 kJ
	279 kcal	267 kcal
Grasas	6,3 g	6,0 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,0 g	1,0 g
- ácidos grasos monoinsaturados	0,01 g	0,01 g
- ácidos grasos poliinsaturados	0,01 g	0,01 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	42 g	41 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	0,7 g	0,7 g
Fibra Alimentaria	3,7 g	3,6 g
Proteínas	11 g	11 g
Sal	0,92 g	0,88 g
Sodio	368 mg	353 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)	278	300	323
- Masa (g)		300	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	225	240	255
Ancho (mm)	98	120	143
Alto (mm)	50	65	80

Peso aproximado producto cocido 287 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, interior color marfil

Olor: Ligero, a pan recién horneado

Sabor: Característico a pan recién horneado, ácido

Aspecto: Con semillas de sésamo en su corteza

*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	-
<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)	475,00	2,39	4,00	32,76
Medidas internas (mm)	578x388x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	583x393x116	80x290x0	1.000x50x0	585x240x920
Material	KM CD	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,10	0,14	0,05	0,02
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)
10	3	3,51

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
4	15	60	236	1,89	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.