

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 65198

Denominación comercial: PAN MOÑA O FORNO GALEGO 600G (9u)

Denominación legal: Pan precocido ultracongelado

Código EAN caja: 8424465651980

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465941807

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 $-18,0\text{ }^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 2 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 190 - 210 $^{\circ}\text{C}$

15 - 20 minutos

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar el producto durante 2 horas a temperatura ambiente. Calentar el horno a 190-210 $^{\circ}\text{C}$. Introducir el producto y cocer durante aproximadamente 15-20 minutos.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300).

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

> 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 | - | 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 | - | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos | - | - |

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

| | Producto listo para consumo | Producto envasado |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Valor Energético | 1025 kJ | 943 kJ |
| | 242 kcal | 222 kcal |
| Grasas | 0,9 g | 0,7 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 0,1 g | 0,1 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 50 g | 46 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 1,3 g | 1,4 g |
| Fibra Alimentaria | 2,5 g | 2,1 g |
| Proteínas | 6,8 g | 6,6 g |
| Sal | 1,2 g | 1,2 g |
| Sodio | 480 mg | 480 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) | 590 | 600 | 610 |
| - Masa (g) | | 600 | |
| - Relleno (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 200 | 220 | 240 |
| Ancho (mm) | - | - | - |
| Alto (mm) | - | - | - |
| 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: Dorado

Olor: Característico de pan horneado

Sabor: Característico de pan horneado

Aspecto: Pan horneado

*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) | 460,00 | - | 2,00 | 21,00 |
| Medidas internas (mm) | 592x259x280 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 597x264x288 | - | 0x50x0 | 950x0x810 |
| Material | KM CD | - | PP | PEAD |
| Grosor (mm) | 4,20 | - | 0,04 | 0,02 |
| Color (mm) | Marrón | - | Transparente | Azul |
| Reciclable* | + | - | + | + |

OTROS EMBALAJES

| | | | | | | | |
|-----------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|
| | 816115 | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g) | 5,00 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0 | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 148x210x0 | - | - | - | - | - | - |
| Material | PAPEL | - | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm) | 0,07 | - | - | - | - | - | - |
| Color | Blanco | - | - | - | - | - | - |
| Reciclable* | S | - | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



| Unidades | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|----------|----------------|-----------------|
| 9 | 5,4 | 6 |

Palet



| Cajas/capa | Capas | Total cajas | Peso (kg) | Altura (m) | Tipo palet |
|------------|-------|-------------|-----------|------------|-----------------------|
| 6 | 7 | 42 | 277 | 2,17 | 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.