

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 67203
Denominación comercial: PAN OMEGA 3
Denominación legal: Pan precocido congelado
Código EAN caja: 8424465672039
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465997415

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 450 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: 15 - 20 minutos a temperatura ambiente
Fermentar: -
Cocer a: 180 - 190 °C
15 - 17 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente. Cocer 16 minutos a 185°C.

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

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, linaza marrón, linaza dorada, semillas de girasol, mijo pelado, harina de CENTENO, semillas de SÉSAMO, salvado de TRIGO, sal, levadura, semola de TRIGO, extracto de aceite de PESCADO 0,4%(ácidos grasos poliinsaturados omega3, EPA, DHA), harina de CENTENO tostada, citrato de potasio, harina de arroz, gluten de TRIGO, masa madre inactiva (harina de CENTENO fermentada), agente de tratamiento de la harina (E300) . Cantidad de Omega 3 por 100g de producto: 160 mg

Puede contener trazas de: huevo, soja, leche, frutos de cáscara.

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	X	-
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	X	-
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	-	X
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	-	-
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	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1412 kJ	1183 kJ
	338 kcal	283 kcal
Grasas	8,0 g	6,7 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	1,2 g	1,0 g
- ácidos grasos monoinsaturados	1,9 g	1,6 g
- ácidos grasos poliinsaturados	5,2 g	4,4 g
- ácidos grasos trans	0,01 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	51 g	43 g
de los cuales:		
- azúcares	0,7 g	0,6 g
Fibra Alimentaria	6,8 g	5,7 g
Proteínas	12 g	9,8 g
Sal	1,3 g	0,88 g
Sodio	410 mg	350 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)	85	115	145
- Masa (g)		115	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	193	230	268
Ancho (mm)	56	63	71
Alto (mm)	38	45	53

Peso aproximado producto cocido 95 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 semillada

Olor: Intenso a cereal tostado

Sabor: A cereal tostado, notas ácidas

Aspecto: Uniforme

*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	-
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)	617,20	4,57	4,00	32,76
Medidas internas (mm)	587x388x234	-	-	-
Medidas externas (mm)	590x393x242	130x220x0	1.000x75x0	585x240x920
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,08	0,14	0,03	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	995191	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	35,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x90x315	-	-	-	-	-	-
Material	PAP+PLS	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Azul	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	N	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja						
	Unidades		Peso neto (kg)		Peso bruto (kg)	
	55		6,33		7,35	
Palet						
	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	4	8	32	260	2,09	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.