

## FICHA TÉCNICA

## DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 67367

Denominación comercial: HOGAZA CERVEZA

Denominación legal: Pan precocido congelado

Código EAN caja: 8424465673678

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465927627

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

## › VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 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: 1 hora 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 200 °C

15 - 20 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 90 minutos a temperatura ambiente. Cocer 20 minutos a 200°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, masa madre de TRIGO y CEBADA 12% (harina de TRIGO fermentada, harina de CEBADA malteada fermentada, agua), cerveza 9,6% (agua, malta de CEBADA, arroz, maíz, lúpulos), sal, levadura.**Puede contener trazas de:** soja, sésamo, frutos de cáscara, leche, mostaza.

## › SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	X	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
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>	1004 kJ	914 kJ
	237 kcal	216 kcal
<b>Grasas</b>	0,6 g	0,6 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	0,1 g	0,09 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	49 g	45 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	0,7 g	0,7 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,0 g	1,9 g
<b>Proteínas</b>	7,8 g	7,1 g
<b>Sal</b>	1,3 g	1,2 g
<b>Sodio</b>	520 mg	474 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>	420	450	480
- Masa (g)		450	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	178	200	223
<b>Ancho (mm)</b>	128	150	173
<b>Alto (mm)</b>	75	90	105
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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	-	1,0e4 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	1,0e3 ufc/g	-
<b>Escherichia coli</b>	1	-	1,0e1 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	-	-	1,0e2 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)	-	2,97	4,00	20,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	100x100x100	130x220x0	48x132x0	105x80x0
Material	-	SAT+ADH	PP	PP
Grosor (mm)	-	0,07	-	-
Color (mm)	Transparente	Blanco	Blanco	Transparente
Reciclable*	-	+	+	+

➤ **OTROS EMBALAJES**

	998452	998453	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,33	0,39	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	100x150x0	50x50x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	SAT+ADH	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

► PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
6	2,7	3,16

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
4	14	56	202	1,55	Pallet 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.