

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 68741

Denominación comercial: PAN DE MOLDE SEMILLAS & CEREALES (6u)

Denominación legal: Pan de molde cocido congelado

Código EAN caja: 8424465687415

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465934731

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 10 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: 1 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Mantener a -14°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Descongelar el producto 60 minutos a temperatura ambiente. Consumir en un máximo de 10 días una vez descongelado.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina integral de trigo (50,5%), agua, copos de AVENA (5,9%), semillas de lino marrón (4%), masa madre inactiva (harina de TRIGO y CENTENOfermentada), levadura, aceite de oliva virgen extra (2,3%), semillas de girasol (2%), semillas de SÉSAMO (2%), mijo (1,8%), quinoa (1,5%), gluten de TRIGO, azúcar, semillas de lino dorado (1%), sal, harina de TRIGO sarraceno (0,9%), semillas de calabaza (0,5%) y harina de CEBADA malteada (0,1%)

Puede contener trazas de: Soja y 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	-	-
Avena	X	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
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)	-	-
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	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1257 kJ	-
	312 kcal	-
Grasas	8,4 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,2 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	41 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,9 g	-
Fibra Alimentaria	4,8 g	-
Proteínas	11 g	-
Sal	1,0 g	0,00 g
Sodio	400 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)	400	400	400
- Masa (g)		400	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	180	190	200
Ancho (mm)	105	115	125
Alto (mm)	95	105	115

Peso aproximado producto cocido 400 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/miga marrón oscuro, con cereales y semillas.

Olor: Agradable y característico a cereales y semillas

Sabor: Agradable y característico a cereales y semillas

Aspecto: Característico de pan de molde con cereales y semillas

*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)	300,00	1,00	-	8,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	390x200x230	100x100x0	-	540x250x0
Material	KM CS	SAT+ADH	-	PEBD
Grosor (mm)	4,00	-	-	-
Color (mm)	Marrón	Blanco	-	Transparente
Reciclable*	+	+	-	+

OTROS EMBALAJES

	EC68741CL	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	2,00	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	5x2x0	-	-	-	-	-	-
Material	PAP+PLS	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Transparente	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	N	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja


Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
6	2,4	2,7

Palet


Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
12	8	96	284	1,99	-

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.