

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 79926

Denominación comercial: HOGAZA 100% INTEGRAL

Denominación legal: Pan especial precocido elaborado con harina de TRIGO integral 46,3% y harina de ESPELTA integral 11,7% ultracongelado

Código EAN caja: 8424465799262

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465894196

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 °C. No volver a congelar una vez descongelado.**Preparación:** Descongelar: 60 - 90 minutos en refrigeración

Fermentar: -

Cocer a: 200 °C

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 1-1.5 horas a temperatura ambiente. Cocer durante 25 minutos a 200°C aproximadamente.**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

› LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO integral ecológica 46,3% , agua, masa madre de ESPELT A integral 17,6% (harina de ESPELTA integral fermentada, agua), sal,levadura.**Puede contener trazas de:** semillas de sésamo, mostaza, leche, frutos de cáscara (nueces).

› SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGICAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	X	-
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	-	-
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	770 kJ	770 kJ
	182 kcal	182 kcal
Grasas	1,0 g	1,0 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	0,2 g	0,2 g
- ácidos grasos monoinsaturados	0,1 g	0,1 g
- ácidos grasos poliinsaturados	0,3 g	0,3 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	34 g	34 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	1,0 g	0,5 g
Fibra Alimentaria	5,3 g	5,3 g
Proteínas	6,6 g	6,6 g
Sal	0,86 g	0,86 g
Sodio	345 mg	345 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)	721	730	739
- Masa (g)		730	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	149	155	161
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	62	65	68
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: -

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
Aerobios mesófilos totales	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	-	1,0e3 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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)	-	-	-	0,03
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	100x100x100	-	-	80x105x0
Material	-	-	-	PE
Grosor (mm)	-	-	-	-
Color (mm)	Transparente	-	-	Transparente
Reciclable*	-	-	-	+

➤ **OTROS EMBALAJES**

	816122	816122	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	5,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	148x210x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,07	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

› PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
6	4,38	5,01

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
4	8	32	185	0,95	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.