

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 88690
Denominación comercial: BARRA HUERTA SARRACENO
Denominación legal: Pan con sarraceno 10% precocido congelado
Código EAN caja: 8424465886900
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465965667

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 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: 30 - 40 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -
Cocer a: 180 - 200 °C
10 - 15 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 10 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 8,6% (harina de TRIGO fermentada, agua), harina de trigo sarraceno 7,8%, sal, levadura, harina de malta de TRIGO.

Puede contener trazas de: soja, leche, frutos de cáscara y sésamo, 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 | - | - |
| Cebada | - | - |
| Avena | - | - |
| 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) | - | 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 | 1035 kJ | 972 kJ |
| | 244 kcal | 230 kcal |
| Grasas | 1,1 g | 1,0 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | 0,3 g | 0,3 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | 0,3 g | 0,3 g |
| - ácidos grasos poliinsaturados | 0,5 g | 0,4 g |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | 49 g | 45 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | 0,2 g | 0,2 g |
| Fibra Alimentaria | 2,0 g | 1,8 g |
| Proteínas | 8,7 g | 8,0 g |
| Sal | 1,2 g | 1,1 g |
| Sodio | 479 mg | 440 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) | 265 | 280 | 295 |
| - Masa (g) | | 280 | |
| - Relleno (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 436 | 470 | 505 |
| Ancho (mm) | 75 | 90 | 105 |
| Alto (mm) | 43 | 50 | 58 |
| 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) | 460,00 | 2,97 | - | 22,10 |
| Medidas internas (mm) | 490x290x321 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 495x295x330 | 130x220x0 | - | 89x85x0 |
| Material | KM CS | SAT+ADH | - | PEAD |
| Grosor (mm) | 3,98 | 0,07 | - | - |
| Color (mm) | Marrón | Blanco | - | Azul |
| Reciclable* | + | + | - | + |

OTROS EMBALAJES

| | 835215 | 835206 | - | - | - | - | - |
|-----------------------|--------------|--------------|---|---|---|---|---|
| Peso aproximado (g) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | 0x0x0 | 0x0x0 | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 152x450x0 | 0x0x0 | - | - | - | - | - |
| Material | - | - | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Color | Transparente | Transparente | - | - | - | - | - |
| Reciclable* | N | S | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

18

Peso neto (kg)

5,04

Peso bruto (kg)

5,59

Palet

Cajas/capa

6

Capas

6

Total cajas

36

Peso (kg)

226

Altura (m)

2,13

Tipo palet

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.