



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1 de 2

HOGAZA ESPELTA

Fecha: 23/01/2018

IDENTIFICACION:

CODIGO:

00209005

UD

84-13027-01940-5

COD. EAN

CAJA

1-84-13027-01940-2

DENOMINACION DEL PRODUCTO :

HOGAZA ESPELTA

Nº REGISTRO SANITARIO:

20.00309/C

CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

PESO TOTAL PIEZA (g)			DIAMETROmm			ALTURA (mm)		
LIMITE INFERIOR	PESO MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	LONGITUD MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	ANCHURA MEDIO	LIMITE SUPERIOR
500	520	570	20	21	22	7	8	9

TEMP. CONSERVACIÓN EN CONGELADO:

-15°C

CADUCIDAD:

365 DIAS

LOTE: Caducidad y lote impreso en la etiqueta. El lote impreso es la fecha Juliana, donde el primer dígito representa el año y los tres siguientes el números de día de ese año.

INGREDIENTES PAN ESPELTA

INGREDIENTES DECLARADOS EN ORDEN DESCENDENTE: Harina Integral de ESPELTA(23%)*, harina de TRIGO, agua, harina de TRIGO integra, masa madre de TRIGO, harina de CENTENO, sal, GLUTEN, levadura, azucar, miel, aceite de oliva, agente de tratamiento de harina: ac. ascórbico y enzimas.

% HARINAS:

HARINA ESPELTA 52% Y HARINA DE TRIGO 48%

* sobre el % total del producto

ALÉRGENOS

INGREDIENTES	SI/NO/TZ	NOMBRE
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	Gluten de Trigo
Mariscos, Moluscos, Crustaceos y derivados	NO	
Huevos y productos a base de huevo	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	
Soja y productos a base de soja	TZ	Puede contener trazas de soja.
Leche y sus derivados	TZ	Puede contener trazas de leche.
Frutos de cáscara y productos derivados	TZ	Puede contener trazas de nueces.
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	TZ	Puede contener trazas de sesamo.
O.G.M.	NO	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (SO ² > 10mg/kg)	NO	

TZ: TRAZAS: En la misma planta de producción se elaboran productos que contienen leche, nueces, soja y sesamo.

CARACTERISTICAS DEL ENVASE:

PRESENTACION DEL PRODUCTO EN PALET Y EN CAJA

ALTURA PALET+ TACO(mm)	PESO PALET + TACO(Kg)	CAJAS PALET	CAPAS PALET	CAJAS CAPA PALET	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO (Kg)	CAJA	PESO BRUTO CAJA (Kg)	LARGO CAJA (mm)	ANCHO CAJA (mm)	ALTO CAJA (mm)
2160	249,12	48	6	8	8	4,16	4,69	390	295	335	

CAJA: De cartón ondulado marrón (apto para uso alimentario)

COLOR PRECINTO:

lila&blanco

MATERIAL DE LA BOLSA: Translucida de Politéleno (apto para uso alimentario)

ETIQUETA: Papel térmico(BLANCO) de 65X120mm

INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

SE RECOMIENDA LA DESCONGELACIÓN DE PRODUCTO ANTES DE SU HORNEADO

T^a

170°-190°C

Tpo

20- 22 min

PRODUCTO CONGELADO: **UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.** PRODUCTO NO APTO PARA CELIACOS

OBSERVACIONES:

El tiempo de cocción es aproximado y esta indicado para horno de aire tipo K5. Mantener alejado de todo tipo de sustancias que puedan alterar la percepción organoleptica de producto (pescados, productos quimicos, aerosoles, disolventes volatiles, combustibles....)

ES ACONSEJABLE MANTENER PROTEGUIDO EL PRODUCTO DURANTE SU ALMACENAMIENTO EN CONGELACION Y DURANTE SU DESCONGELACIÓN, MANTENERLO SIEMPRE DENTRO DE SU BOLSA DE PLASTICO CERRADA PARA EVITAR PERDIDA DE HUMEDAD Y RESECAMIENTO DE PRODUCTO.

PRODUCTO NO APTO PARA CELIACOS

FOTO PRODUCTO:(precocido y producto acabado)



ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Escherichia Coli	Ausencia
Staphylococos	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Mohos y Levaduras	Máx. 1 x 10³

VALOR ENERGETICO Kcal/100g	260
VALOR ENERGETICO Kjul/100g	1090
GRASAS (%)	2,3
SATURADAS	0,5
HIDRATOS DE CARBONO (%)	47
DE LOS CUALES: AZUCARES	1,9
FIBRA ALIMENTARIA DIETETICA(%)	7,4
PROTEINAS (%)	9
SAL(%)	1,17

APROBADO POR:

Vº B Dpto. FABRICACIÓN	Vº B Dpto. de Calidad	APROBACION DE CLIENTE
Firma y sello 	Firma y sello 	Firma y sello
Cualquier copia impresa puede ser obsoleta		Fdo: