



Código: 00209007

Pan: MOLLETITO

Descripción:

Pan precocido muy esponjoso, de aspecto rústico, más pequeño que el bollo sevillano. Tiene forma redonda u oval. La miga es esponjosa, con alveolos regulares y color blanco crema.

Composición cualitativa:

Harina de trigo, agua, levadura, sal, mejorante panario (harina de trigo, antioxidante: E-300, enzimas).

Alérgenos: Contiene gluten. Puede contener trazas de soja, sésamo y frutos de cáscara

Datos técnicos:

PESO PRECOCIDO (g.)	30 (+/- 15) g.	Nº DE CORTES	Ninguno
LONGITUD	85 (+/- 15) mm.	BRILLO	Sí
ANCHURA	75 (+/- 15) mm	ENHARINADO	Sí
ALTURA	35 (+/- 15) mm.	PERÍMETRO	220 (+/-15) mm

Presentación:

TIPO DE ENVASE (mm.)	393 x 295 x 241	ENFARDADO	Sí / doble
Nº DE PIEZAS / CAJA	85	TERMOSELLADO	No
Nº CAJAS / CAPA	8	TIMBRADO	POLVILLO marrón
Nº CAJAS / PALET	64		

Conservación:

T °C DE CONSERVACIÓN	Cong. (-18°C)	VIDA ÚTIL PRODUCTO	364 días
TIPO DE TRANSPORTE	Frig -18°C		

Manipulación final:

T. DE DESCONGELACIÓN	25 min. aprox.	TIEMPO DE COCCIÓN	3 - 5 min.
Tº C DE COCCIÓN	185°C	PESO COCIDO APROX.	25 g. aprox.

Normativas:

Reglamento 1169/2011; RD 1334/1999 y demás normas

Editado: Alejandro Medrano Medrano

26/07/2018