



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1 de 2

BARRA DE LAREIRA 280g.

Fecha: 17/01/2022

IDENTIFICACION:

CODIGO CAJA : 00209061

DENOMINACION DEL PRODUCTO : BARRA DE LAREIRA 280g.

COD. EAN: 1-84-13027-08900 2

Nº REGISTRO SANITARIO: 20.00309/C

CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

PESO TOTAL PIEZA (g)			LONGITUD PIEZA (mm)			ANCHO (mm)			ALTURA (mm)		
LIMITE INFERIOR	PESO MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	LONGITUD MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	ANCHURA MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	ALTURA MEDIO	LIMITE SUPERIOR
270	280	290	450	470	490	80	90	100	42	45	48

***DEBIDO AL PROCESO MANUAL, PUEDEN EXISTIR PEQUEÑAS VARIACIONES DE FORMA Y/O TAMAÑO EN ESTE PRODUCTO

PRODUCTO PRECOCIDO, PENDIENDO DE LA 2ª COCCION, EL PRODUCTO PUEDE PERDER ENTRE UN 5-10% DE SU PESO/TAMAÑO

Tª. CONSERVACIÓN CONGELADO: -15°C

CONSUMO PREFERENTE: 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

INGREDIENTES DECLARADOS EN ORDEN DESCENDENTE:

Harina de TRIGO(96%), agua,harina de CENTENO(4%)(levadura, sal y complemento panario(emulgente E-472e(Esteres monoacetiltartarico)).

ALÉRGENOS

EN EL CASO DE RESPUESTA AFIRMATIVA, INDICAR SU NOMBRE

INGREDIENTES	SI/NO/TZ	NOMBRE
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	Harina 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	NO	
Leche y sus derivados	NO	
Frutos de cáscara y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	TZ	Puede contener trazas de sesamo.
Apio y productos a base de apio	NO	
Granos de mostaza y productos a base de granos de mostaza	NO	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (SO ² > 10mg/kg)	NO	

OGMs: Los productos de IPASA no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 del 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (D.O.C.E. L286/ 1 de 18 de octubre de 2003).

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

2 de 2

BARRA DE LAREIRA 280g.

Fecha: 17/01/2022

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:

PRESENTACION DEL PRODUCTO EN PALET Y EN CAJA

ALTURA PALET INCLUIDO TACO (mm)	PESO PALET INCLUIDO TACO (Kg)	CAJAS PALET	CAPAS PALET	CAJAS CAPA PALET	UNIDADES POR CAJA	PESO NETO CAJA (Kg)	PESO BRUTO CAJA (Kg)	LARGO CAJA (mm)	ANCHO CAJA (mm)	ALTO CAJA (mm)
2150	215,328	24	4	6	26	7,28	7,972	390	390	500

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

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

COLOR PRECINTO:

MARRON/BLANCO

ETIQUETA: Papel térmico(BLANCO) de 65x120mm

INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

SE RECOMIENDA LA DESCONGELACIÓN DE PRODUCTO ANTES DE SU HORNEADO

T^a

190°C

T_{po}

5min

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 CONGELADO: UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.

PRODUCTO NO APTO PARA CELIACOS

FOTO PRODUCTO



ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Escherichia Coli	Ausencia
Staphylococos	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Mohos y Levaduras	Máx. 1 x 10 ³

VALOR ENERGETICO Kcal/100g	260
VALOR ENERGETICO Kjul/100g	1087
PROTEINAS (%)	9
HIDRATOS DE CARBONO (%)	52
DE LOS CUALES: AZUCARES	2,4
GRASAS (%)	1,5
DE LOS CUALES: SATURADAS	<0,5
FIBRA ALIMENTARIA DIETETICA(%)	1,9
SAL(%)	1,3

APROBADO POR:

Vº Bº	ACEPTACION POR CLIENTE
	Firma y sello

LOS PRODUCTO, CUMPLEN LA LEGISLACION ALIMENTARIA VIGENTE