

### **Descripción**

Pan Precocido congelado.

### **Foto**



### **Ingredientes**

Harina de TRIGO, zanahoria 13%, harina de TRIGO duro, agua, semillas de girasol, aceite de colza, sal yodada, harina agria deshidratada (harina de TRIGO fermentada, sal), copos de maíz, azúcar, levadura, concentrado de zanahoria 0,5%, harina de TRIGO malteada, extracto de malta de CEBADA. Decoración: Copos de maíz. Puede contener trazas de: semillas de SÉSAMO y NUECES.

### **Propiedades Físicas**

	<u>Unidad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Tolerancia menor</u>	<u>Objetivo</u>	<u>Tolerancia mayor</u>	<u>Máximo</u>
Peso	g			550		
Altura	cm					
Ancho	cm					
Longitud	cm					

### **Propiedades microbiológicas**

Recuento Total/g  
Coliformes/g  
Estafilococo aureus/g  
Levadura/g  
Mohos/g  
Listeria/g  
Salmonela/g

### **Propiedades Organolépticas**

Pan Precocido congelado.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

# Especificaciones del artículo

Referencia del artículo: 01109034

Denominación del artículo: PAN ZANAHORIA

Fecha de activación: 23-12-2018

## Valores Nutricionales

	por 100g
Valor energético (kJ)	1130 kJ
Valor energético (kcal)	267 kcal
Grasas	4,2 g
-de las cuáles saturadas	0,6 g
Hidratos de carbono	47 g
-de los cuáles azúcares	2 g
Proteínas	8,9 g
Sal	1,3 g
Fibra	

Promedio ingesta de un adulto (8400kJ/2000kCal)

## Alérgenos

Gluten	+
Frutos Secos	?
Cacahuets/Nueces Molidas	?
Leche	-
Huevo	-
Soja	-
Semillas de Sésamo	?
Sulfitos (e220 a e227) (< 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Derivados de Pescado	-
Crustáceos y Marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

-- ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

## Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse los palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 12 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

## Características del envase

Envase primario:

Tipo de bolsa:

Piezas / Bolsa: 10

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

# Especificaciones del artículo

Referencia del artículo: 01109034

Denominación del artículo: PPAN ZANAHORIA

Fecha de activación: 23-12-2018

## **Características del envase**

Envase secundario:

Caja:	Largo: 599 mm	Ancho: 399 mm	Alto: 208 mm
Peso bruto:	6000 g		
Peso neto:	5500 g		
Código EAN:	5701536803145		
Piezas / caja:	10		
Bolsa / caja:	1		

Paletización:

Tipo de palet:	Euro palet
Peso bruto:	120 kg
Peso neto:	110 kg
Capas / palet:	6
Cajas / palet:	40 (Double Stacking)
Altura total palet:	1,190 m

## **Modo de empleo:**

### **Instrucciones de cocción**

Tiempo de descongelación .....	: +/- 360 min
Tiempo de cocción .....	: +/- 11 min
Temperatura de cocción .....	: +/- 190°C

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 12 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y a la cantidad de productos dentro del horno. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad ambientales.

## **OGM:**

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificado. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetado obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetado específico adicional para este producto.

---

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.