



FICHA TÉCNICA NOVA CELTA

Pág. 1

Rev. nº.: 1

19/jun/19

Cod: 03609016

EAN 13: 8436017106947

EAN 14 : 18436017106944

Descripción del producto

Pan precocido congelado, de aspecto rústico, con doble fermentación, con terminación en punta, enharinada y con dos cortes, que requiere un horneado final.

Ingredientes

Harina de trigo , agua , harina de centeno (1.9 %) , sal , masa madre de trigo (0.6 %) (salvado, gluten , agua , levadura , harina malteada de cebada , jugo de acerola) , levadura

Criterios microbiológicos

Recuento microorganismos	Coliformes 30°C	E.coli	Salmonella	S.aureus	Mohos
<100.000 ufc/g	<1000 ufc/g	Ausencia/g	Ausencia/25g	Ausencia/g	Ausencia

Criterios químicos

Aflatoxinas B1	Aflatoxinas totales	Ocratoxina A	DON	Zearalenona	Toxinas (T2 y HT)	Cadmio	Plomo	Melamina
2µg/Kg	4µg/Kg	3µg/Kg	500ppb	50µg/Kg	ausencia	<0.2 mg/Kg	<0.2 mg/Kg	<2.5 mg/Kg

Características

Peso precocido (g)	Peso cocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
295±30	250	46.5±2.5	9.5±1	---

Valores nutricionales por 100g de producto (en precocido)

Valor energético (Kcal/ KJ)	Hª (g)	Proteínas (g)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Grasas (g)	Acidos grasos saturados (g)	Fibra alimentaria (g)	Sal (g)
240 / 1016	37.9	7.2	49.2	0.5	1	0.2	3.4	1

Descripción Embalaje y paletizado

Dimensiones Caja (mm)	Peso neto caja (g)	Peso bruto caja (g)	Unidades caja	Dimensiones palet (mm)	Altura máx (m)	Cajas por capa	Capas por palet	Cajas por palet	Unidades por palet
598x398x263	6195	6828	21	800x1200	2	4	7	28	588

Material envase:

HDPE

Instrucciones:

Conservación: : El producto debe conservarse en el embalaje a -18°C (±3). Una vez descongelado, no volver a congelar.

Consumir preferentemente antes de: : 12 meses (ver etiqueta)

Descongelación: : 20 minutos a temperatura ambiente

Cocción: : 17 minutos a 200°C

Tabla de alergen

Alergenos	Ingrediente	Posible contaminación cruzada (línea)	Posible contaminación cruzada (fabrica)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	+	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-	-



FICHA TÉCNICA NOVA CELTA

Pág. 2

Rev. nº.: 1

19/jun/19

Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+	+
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	-	-	-
Frutos de cáscara y derivados	-	+	+
Apio y productos derivados	-	-	-
Mostaza	-	-	-
Granos de sésamo y derivados	-	+	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg 10mg/litro expresado como SO2	-	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-	-

(-) ausencia (+) presencia

Producto libre de OGM

Uso Esperado

Para toda la población en general, excepto celíacos y alérgicos (ver tabla de alérgenos)

Codificación lote

Anº línea aaaammdd (A120140914) (ver etiqueta)

Información producto en cocido

Valores nutricionales por 100g de producto (en cocido)

Valor energético (kcal/KJ)	Proteínas (g)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Grasas (g)	Acidos grasos saturados (g)	Fibra alimentaria (g)	Sal (g)
275 / 1151	8.2	56	0.6	1.1	0.2	3.9	1.1

% Valores diarios de ref. con base a una dieta de 2.000Kcal/8.400KJ según RD1169/2011

Porción (g)	Valor energético (%DDR)	Proteínas (%DDR)	Hidratos de carbono %DDR)	Azúcares (%DDR)	Grasas (%DDR)	Acidos grasos saturados (%DDR)	Fibra alimentaria (%DDR)	Sal (%DDR)
100	13.70 %	14.40 %	18.92 %	0.56 %	1.43 %	1 %	13.6 %	16.67 %

Legislación

Los productos de Artadi Alimentación, cumplen con la legislación vigente aplicable que se recoge en un documento a disposición de quien lo solicite.

