



Rev. nº:0  
Fecha revisión:18/04/2021

**TIPO DE PRODUCTO:** PAN CUADRADO DE PAYES CORTADO 1,35 KG  
Código: 04409006 Código EAN:8410532090127

**INGREDIENTES:** Harina de trigo, agua, sal, harina de centeno, harina de centeno integral, aceite de girasol, base blanca (harina de trigo, antiglomerante E-170 (carbonato cálcico), emulgente: E-472e (éster monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos), emulgente: E-322 (lecitinas), agente de tratamiento de la harina E-330 (ácido cítrico) y enzimas), mejorante (estabilizante: E-412 (goma de guar), harina de trigo, antiglomerante E-170 (carbonato cálcico), corrector de acidez: E-341i (fosfato monocalcico), emulgente: E-471 (mono y diglicéridos d'acidos grasos), agente de tratamiento de la harina: E-330 y enzimas) y levadura.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):**

	Mínimo	Medio	Máximo	
Peso (g)	1300	1500	1700	Número de rebanadas: 17 aprox.
Largo (cm)	26	29	32	
Ancho (cm)	20	22	25	

**VALORES ANALÍTICOS:**

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)	%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	229,34/858,64
Hidratos de carbono (g)	47,77
Ácidos grasos totales (g)	1,17
Ácidos grasos saturados (g)	0,15
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	0,16
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0,55
Ácidos grasos trans (g)	--
Azúcares (g)	0,98
Proteínas (g)	6,94
Fibra alimentaria (g)	2,91
Sal (g)	1,21

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 ufc / g
Escherichia coli	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc / g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g

\*% Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 kcal/8.400 kJ y según RD1169/2011. Estos valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

**ALÉRGENOS:**

Leche y derivados	<input type="checkbox"/> T	Huevo y derivados	<input type="checkbox"/> T	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/> T
Glúten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X	Soja y derivados	<input type="checkbox"/> T	Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
				Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

Contiene     Trazas

**EMBALAJE Y ENVASADO:**

CAJA:	Medidas caja: 600 x 400 x 310 mm	Unidades caja:	8	Peso bruto caja (kg):	12,600
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja Consumir preferentemente antes de: DD/MM/AA Envasado: corresponde al día y hora de envasado Lote: corresponde al número de orden de fabricación				

**PALETIZADO:**

PALET: Euro 800 x 1200 mm

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso: 4N° Pisos:	5	Total cajas palet:	20	Peso bruto palet (Kg):	277	Altura palet (m):	1,7
--------------------------	---	--------------------	----	------------------------	-----	-------------------	-----

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 6 meses  
 CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C  
 OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO \*:**

DESCONGELACIÓN: 60 minutos a temperatura ambiente

\* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.