



Rev. n°: 1

Fecha revisión: 28/07/2018

**TIPO DE PRODUCTO: PAN DE MOLDE 750 G (REBANADAS)**

Código: 04409010

Código EAN: 8410532090424

**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, agua, levadura, aceite de girasol, azúcar, sal, vinagre, emulgentes: E-472e, E-471 y E-481; dextrosa, harina de SOJA, conservadores: E-282 y E-200; corrector de acidez: E-341i, agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; y enzimas.**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):**

	Mínimo	Medio	Máximo	<b>Rebanadas:</b>	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	750	785	820	Largo (cm)	11	12	13
Largo (cm)	23,5	24,5	25,5	Ancho (cm)	11	12	13
Ancho (cm)	11	12	13	Espesor (cm)	-	1,4	-
Alto (cm)	11	12	13				

**VALORES ANALÍTICOS:**

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	249,00 / 1055,00	12,45
Hidratos de carbono (g)	45,30	17,42
Ácidos grasos totales (g)	2,70	3,86
Ácidos grasos saturados (g)	0,70	3,50
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	-	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	-	-
Ácidos grasos trans (g)	-	-
Azúcares (g)	2,80	3,11
Proteínas (g)	9,80	19,60
Fibra alimentaria (g)	2,30	-
Sal (g)	1,57	26,17

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 <sup>3</sup> ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	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.

La información sobre la incertidumbre de los ensayos está a disposición del cliente.

**ALÉRGENOS:**

Leche y derivados	<input type="checkbox"/>	Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>
Glúten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	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"/>
				Altramucos y derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

Contiene     Trazas

**EMBALAJE Y ENVASADO:**

CAJA:	Medidas caja: 500 x 275 x 260 mm	Unidades caja: 8	Peso bruto caja (kg): 6,570
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja		Peso neto caja (kg): 6,000
	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:	6	N° Pisos:	7	Total cajas palet:	42
				Peso bruto palet (Kg):	300,94
				Altura palet (m):	2,03

**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: 8 - 12 horas a temperatura ambiente

Una vez descongelado, consumir antes de 12 días.