

	CÓDIGO	ARTÍCULO	Rev.:	01
	04509001	BARRA 100% INTEGRAL 220G	Fecha:	13/05/2019
			Página:	1 de 3

Denominación comercial

BARRA 100% INTEGRAL 220 GRS

Código EAN-13 unidad	8437010361951
Código EAN-14 caja	884370103619517

Registro sanitario
20.42209/V

Ingredientes

Harina integral de TRIGO 100% (harina integral de TRIGO, emulgente E-472e, agente de tratamiento de harinas: ácido ascórbico, enzimas) (58,63%), agua, levadura, sal y mejorante panario (harina de TRIGO, antiaglomerante E-170, goma de celulosa E-466, emulgente E-472e, agente de tratamiento de harinas: ácido ascórbico, enzimas). Puede contener trazas de HUEVO, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CASCARA, SÉSAMO, CACAHUETES y ALTRAMUCES.

Nota aclaratoria: el porcentaje indicado en la denominación del artículo se calcula sobre la cantidad total de harina del producto (de acuerdo con el RD 308/2019) y el indicado en la lista de ingredientes se calcula sobre la cantidad total de ingredientes (según Reglamento (UE) no 1169/2011)



Descripción del producto

Masa de pan precocida congelada

Parámetros microbiológicos

Recuento aerobios mesófilos: no indicado
 E. coli Ausencia / g
 Salmonella Ausencia / 30g
 Staphylococcus aureus Ausencia / 0.1 g
 Listeria monocytogenes Ausencia / 25g
 Mohos y levaduras <5 X 10² ufc / g

Parámetros químicos

Aflatoxina B1 < 2 µg/Kg
 Suma Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 < 4 µg/Kg
 Ocratoxina A < 3 µg/Kg
 Deoxynivalenol < 500 µg/Kg
 Zearalenona < 50 µg/Kg

Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión relativo a los criterios microbiológicos en los productos alimenticios.
 Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Reglamentos CE 1881/2006 y CE 1126/2007, y sus modificaciones, por los que se fijan los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Parámetros físicos (por unidad de producto)

Producto congelado	Medio	Mínimo	Máximo
Peso (g)	220	211	229
Longitud o diámetro (cm)	35	33	37
Perímetro (cm)	20.5	19.5	21.5

Producto cocido
 Peso aprox (g) 198

Parámetros organolépticos en producto cocido

Color	Marrón, característico del producto
Olor	Correcto, característico del producto
Sabor	Correcto, característico del producto
Aspecto	Correcto, característico del producto

Valor nutricional (por 100g de producto cocido)

Valor energético	968	kJ	229	kcal
Grasas (g)	0.95			
de las cuales				
- Saturadas (g)	0.30			
- Monoinsaturadas (g)	0.21			
- Poliinsaturadas (g)	0.79			
Hidratos de carbono (g)	41.61			
de las cuales				
- Azúcares (g)	0.28			
- Almidón (g)	41.33			
Fibra alimentaria (g)	7.37			
Proteínas (g)	9.08			
Sal (g)	1.56			

Parámetros analizados según RD 2180/2004 de 12 de noviembre, por el que se modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio
 Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Vida útil

180 días desde fecha de fabricación mediante conservación en las condiciones indicadas.

	CÓDIGO	ARTÍCULO	Rev.:	01
	04509001	BARRA 100% INTEGRAL 220G	Fecha:	13/05/2019
			Página:	2 de 3

Etiquetado

Código de identificación interna	Código del producto	Logo del fabricante	Denominación comercial del producto
Ingredientes	Lote, definido por:	XX	XXX B XXXXX
Consejos de utilización	Año de fabricación	Día Juliano	Línea de fabricación N° parte de producción
Fecha de caducidad	Sublote	Unidades/caja	Condiciones de conservación
Codificación EAN-128	Razón Social, dirección y número de registro sanitario		

Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Uso previsto por el consumidor

Descongelación	20 - 25 minutos a temperatura ambiente	Cocción	15 - 17 minutos a 180°C (depende de las características del horno utilizado)
-----------------------	--	----------------	--

Población de destino

Población en general, exceptuando personas intolerantes a los alérgenos declarados en la lista de ingredientes.

Declaraciones

– Declaración de Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias		Ingrediente	Trazas
Cereales que contengan gluten	trigo, centeno, cebada, avena, espelta, khorasan o sus variedades	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos de cáscara	almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Reglamento (UE) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

– Este producto **no contiene** ningún ingrediente que contenga ó esté compuesto por **OGM**

– A este producto y a las materias primas con que es fabricado **no les ha sido aplicada** ningún tipo de **radiación**, ionizante o no.

Logística

	Bolsa	Caja	Precinto	Etiqueta	Palet
Material	Polietileno AD	Cartón	Polipropileno	Papel térmico	Madera
Medidas (cm)	74 x 74	388x 290 x 356	6	10'5 x 15	120 x 80
Grosor	15µm	6 mm	1 µm	84 µm	14'5 cm
Color	Translúcido	Marrón	Transparente	Blanco	Variable
Peso	15.77 g	387 g	2.39 g	12.92 g	Variable
Reciclable	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
	Unidades/caja	Peso		5 pisos	6 pisos
	25	5.918 kg	Base 8 cajas	40 cajas	48 cajas

Reglamento (CE) No 1935/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reglamento (UE) No 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

	CÓDIGO	ARTÍCULO	Rev.:	01
		BARRA 100% INTEGRAL 220G	Fecha:	13/05/2019
			Página:	3 de 3

Métodos de tratamiento y control de calidad del producto

Proceso fabricación

Recepción y almacenamiento de materias primas.
 Dosificación de ingredientes, amasado y reposo de la masa.
 Formado.
 Fermentación a temperatura y humedad relativa controlada.
 Cocción.
 Enfriado.
 Congelación.
 Envasado, etiquetado y paletizado.

Condiciones de conservación

Almacenamiento en cámara de congelación a -22°C.
 Distribución a temperatura regulada (-18°C).

Control de calidad

Materia prima en recepción:

– Control de temperatura y fecha de caducidad.

Durante proceso de fabricación:

– Control de porcentaje de componentes.
 – Control de temperaturas y tiempo de cocción.
 – Control de temperaturas y tiempo de congelación.
 – Control de peso, formado, longitud y volumen de las piezas.
 – Controles según sistema APPCC.

Producto terminado:

– Control de peso, formado, longitud y volumen de las piezas.
 – Control de ausencia de metales.
 – Control de envasado.
 – Control de características internas.
 – Análisis sensorial.