

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PANECILLO CON SALVADO Código: 06109001	Código: 001900622	
	Edición: 0	
	Fecha: 10/12/2020	
	Página: - 1 -	

1. PRODUCTO

Pan especial precocido ultracongelado. Formato de baguette con cortes. Consistencia firme // Una vez aplicadas condiciones de uso: Color dorado-tostado con miga esponjosa. Olor ligero ácido. Sabor a masa integral característico.

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 58 gr.
Longitud: 12,5 ± 0,5 cm. Anchura: Altura: Perímetro: 16 ± 0,5 cm.	

3. LISTA DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO, levadura, sal, emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300).

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	Granel
Envase:	
Embalaje:	(119) CAJA PROVEEDOR
Cantidad:	140
Medidas Embalaje:	Largo: 59,5 cm. EAN 13: 8436021980113 Ancho: 39,5 cm. GTIN 14 Caja: 38436021980114 Alto: 28 cm. GTIN 14 Palet: 78436021980112
Etiqueta:	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(4 x 7) = 28 Cajas
Tamaño del pálet:	PALET DE MADERA 80 X 1,20
	Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 206 cm.

Redactado:	Aprobado:
Fecha:	Fecha:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PANECILLO CON SALVADO	Código:	001900622
	Edición:	0
	Fecha:	10/12/2020
	Página:	- 2 -

5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	365 días (desde fecha de fabricación)

6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

*Descongelación:	
Temperatura:	
Tiempo:	
*Cocción:	
Temperatura:	190-200 °C
Tiempo:	8-10 min.
Vapor/Tiro:	

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(956 / 231)
Grasas (g)	1,2
de las cuales saturadas (g)	0,3
Hidratos de Carbono (g)	45,1
de los cuales azúcares (g)	1,3
Fibra Alimentaria (g)	4,3
Proteína (g)	7,9
Sal (g)	1,2

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	max 10 ³ ufc/g
Escherichia Coli:	<10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	Ausencia/25g
Aerobios:	max 10 ⁵ ufc/g
Staphilococcus Aureus:	<10 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Gluten	X	Apio	-	Pescado	-
Huevo	-	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	-	Sésamo	-	Moluscos	-
Leche y Derivados	-	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	-	Altramuces	-		

Nota: