



**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO**

FTP/Rev. 1

<b>PRODUCTO</b> nombre comercial		<b>00809005</b>	<b>BARRA CANDEAL DE PICOS 250g</b>
<b>DESCRIPCIÓN:</b>		<b>PAN PRECOCIDO CONGELADO</b>	
<b>FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO</b>			
<b>INGREDIENTES</b> Relación de ingredientes		INGREDIENTES: Harina de trigo, agua, sal, levadura, harina de centeno, antiapelmazante E-170, azúcar, emulgente E-322 (soja), agente de tratamiento de la harina E-300 y enzimas.  Contiene cereales con gluten y derivados de la soja.	
<b>PROCESO ELABORACIÓN</b> Se indican las etapas que comprenden la elaboración, con indicación de las temperaturas y los tiempos en las etapas que éstas sean importantes para la seguridad del producto (horneado, cocción...).		RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, ENVASES Y EMBALAJES DOSIFICADO	
		AMASADO Y REFINADO	
		DIVISIÓN	
		MOLDEADO	
		FORMADO	
		FERMENTACION	
		ESCARIFICADO	
		PRECOCCIÓN Y ENFRIAMIENTO	
		CONGELACIÓN	
		ENVASADO	
ALMACENAMIENTO			
TRANSPORTE			
<b>ENVASADO Y FORMATOS</b>		TIPO DE ENVASE	Bolsa de plástico uso alimentario
		PRESENTACIONES COMERCIALES	CAJA 24 UDS
<b>CONDICIONES ALMACENAMIENTO</b>		Mantener en congelación a -18°C	
<b>TRANSPORTE</b>		Transporte frigorífico temperatura regulada	
<b>ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL</b>		CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>6 meses en congelación desde fecha elaboración.</li> <li>24 horas tras la cocción final</li> </ul>

	IDENTIFICACIÓN LOTE	Lote identificado por fecha de fabricación
	OTROS	30 cajas/palet
<b>DESTINO Y USO PREVISTO</b>		Minoristas, mayoristas, despachos de pan, restaurantes y bares. El uso previsto es el ser consumido por población en general, excepto celíacos o intolerantes a uno o varios componentes del producto
<b>OBSERVACIONES:</b> Una vez descongelado no volver a congelar. Cocer antes de consumir.		
<b>INDICAR SI PUEDE LLEVAR ALERGENOS Y/O OGM: PUEDE CONTENER ALERGENOS</b>		
<b>MEDIDAS</b>	LARGO (CM)	45
<b>TIEMPO Y TEMPERATURA DE HORNEADO</b>	TIEMPO (min)	18-20
	TEMPERATURA (°C)	180-190
<b>TIEMPO DE DESCONGELACIÓN</b>	TIEMPO (min)	15-20