

DENOMINACION COMERCIAL	RÚSTICA DE OBRADOR CL		
CODIGO	08009017		
DUN14	18436572232256	EAN 13	8436572232259
FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO			
INGREDIENTES	ALÉRGENOS DESTACADOS EN MAYÚSCULAS INGREDIENTES: harina de trigo (GLUTEN), harina de centeno (GLUTEN), gluten de trigo (GLUTEN), harina de trigo malteada enzimática (GLUTEN), enzimas, agua, sal, levadura, masa madre natural de trigo (GLUTEN), extracto de levadura, harina de soja (SOJA), levadura desactivada, harina de maíz, harina de habas. Contiene GLUTEN, SOJA. Puede contener trazas de LECHE, HUEVO, SÉSAMO, SULFITOS, FRUTOS CON CÁSCARA.		
PROCESO ELABORACIÓN	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...). <ol style="list-style-type: none"> 1. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, ENVASES Y EMBALAJES 2. DOSIFICADO 3. AMASADO 4. DIVISIÓN 5. MOLDEADO 6. FORMADO 7. FERMENTACION 8. ESCARIFICADO 9. PRECOCCIÓN Y ENFRIAMIENTO 10. CONGELACIÓN 11. ENVASADO 12. ALMACENAMIENTO 13. TRANSPORTE 		
TIPO DE ENVASE	Bolsa de plástico de uso alimentario		
PRESENTACIÓN COMERCIAL (UD/CAJA)	21	PESO NETO CAJA (KG)	6,3
PALETIZACIÓN (CAJAS/PALET)	32	CAJAS POR CAPA	
ALTURAPALET (M)		Nº DE CAPAS PALET	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener a una Tª de -14°C a -18°C		
TRANSPORTE	Transporte frigorífico temperatura regulada		
ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL	<ul style="list-style-type: none"> •180 días en congelación desde fecha elaboración. •24 horas tras la cocción final 		
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Lote identificado por fecha de fabricación		
DESTINO Y USO PREVISTO	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		
PESO PIEZA (g)	300		
LONGITUD (cm)	45		
TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	15-20 min.		
TIEMPO DE COCCIÓN	17-20 min		
TEMPERATURA COCCIÓN	190/200°C		
OBSERVACIONES	NO CONTIENE OGM's		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO

VALOR ENERGÉTICO (kJ/Kcal)	1063	251
PROTEINAS (g)	8,2	
HIDRATOS CARBONO (g)	47	
AZUCARES (g)	1,6	
LIPIDOS (g)	3,3	
GRASAS SATURADAS (g)	0,58	
SAL (g)	1,1	
SODIO (g)	0,46	