



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1 de 3

BOLLA SANBRANDAN 520 GR

Fecha: 02/01/2018

1.- IDENTIFICACION:

CODIGO ARTICULO :	00209007	DENOMINACION DEL PRODUCTO :	BOLLA GALLEGA 520 GR
COD. EAN ARTICULO:	84-13027-044001		
Nº REGISTRO SANITARIO:	20.00309/C		

2.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

PESO TOTAL PIEZA (g)			LONGITUD PIEZA (mm)			PERIMETRO/ANCHURA (mm)			ALTURA (mm)		
LIMITE INFERIOR	PESO MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	LONGITUD MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	ANCHURA MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	ALTURA MEDIO	LIMITE SUPERIOR
515	520	525	-	-	-	280	285	285	60	65	70

TEMP. CONSERVACIÓN EN CONGELADO: **-15°C** CADUCIDAD: **365 DIAS**

LOTE: Caducidad y lote impreso en la etiqueta. El lote impreso es la fecha Juliana, donde el primer dígito representa el año y los tres siguientes el números de día de ese año.

3.- INGREDIENTES

INGREDIENTES DECLARADOS EN ORDEN DESCENDENTE:

INGREDIENTES DECLARADOS EN ORDEN DESCENDENTE:

Harina de Trigo, Agua, Levadura, Sal, Complemento panario

TIPO DE MASA

 PANARIA CROISSANT

ADITIVOS (Nomenclatura E-)

Complemento panario: estabilizante E-170, emulgente E-472-e, antioxidante E-300 y enzimas

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

2 de 3

BOLLA GALLEGA 520 GR

Fecha: 02/01/2018

4.- ALÉRGENOS

EN EL CASO DE RESPUESTA AFIRMATIVA, INDICAR SU NOMBRE

INGREDIENTES	SI / NO	NOMBRE
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	Harina de Trigo
Mariscos, Moluscos, Crustaceos y derivados	NO	
Huevos y productos a base de huevo	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados	NO	
Frutos de cáscara y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	
O.G.M.	NO	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (SO ² > 10mg/kg)	NO	

5.- CARACTERISTICAS DEL ENVASE

5.1- PRESENTACION DEL PRODUCTO EN PALET Y EN CAJA

ALTURA PALET INCLUIDO TACO (mm)	PESO PALET INCLUIDO TACO (Kg)	CAJAS PALET	CAPAS PALET	CAJAS CAPA PALET
2160	199,2	48	6	8

UNIDADES POR CAJA	PESO NETO CAJA (Kg)	PESO BRUTO CAJA (Kg)	LARGO CAJA (mm)	ANCHO CAJA (mm)	ALTO CAJA (mm)
6	3,12	3,63	395	295	335

CAJA: De cartón ondulado marrón.

MATERIAL DE LA BOLSA: Translucida de Polietileno (apto para uso alimentario)

COLOR PRECINTO: ROJO

5.2- ETIQUETADO

MATERIAL	ANCHO (mm)	LARGO (mm)	COLOR
Papel térmico	65	120	BLANCO

5.3- CODIGO DE BARRAS

CODIGO DE BARRAS: SI NO

CODIGO EAN CAJA: 1-84-13027-047009

IMPRESO EN PALET IMPRESO EN CAJA IMPRESO EN BOLSA IMPRESO EN ETIQUETA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

3 de 3

Fecha: 02/01/2018

6.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

TIEMPO DESCONGELACION (min)	TIEMPO FERMENTACION (min)	TEMPERATURA FERMENTACION (°C)	HUMEDAD FERMENTACION (%)	TEMPERATURA COCCION (°C)	TIEMPO COCCION (min)
25	NO	NO	NO	190	20-25

OBSERVACIONES:

El tiempo de descongelación es aproximada a temperatura ambiente (+/-20°C). El tiempo de cocción es también aproximado y esta indicado para hornos de aire.

7.- FOTO PRODUCTO



8.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Escherichia Coli	Ausencia
Staphylococos	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Mohos y Levaduras	Máx. 1×10^3

VALOR ENERGETICO Kcal/100g	289
VALOR ENERGETICO Kjul/100g	1227,0
PROTEINAS %(Nx6,25)	11,7
HIDRATOS DE CARBONO (%)	55,7
GRASAS (%)	2,2
CENIZAS (%)	2,4

APROBADO POR:

Vº B Dpto. Comercial

Firma y sello

Fdo: Alain Nieto García

Vº B Dpto. de Calidad

Firma y sello

Fdo: Diana García Sánchez