

Descripción

Pan de centeno horneado en horno de piedra, congelado. Listo para hornear.

Foto



Ingredientes

Agua, harina de TRIGO, harina de CENTENO tamizada, harina de CENTENO 18%, copos de TRIGO 6%, masa madre deshidratada (harina de TRIGO fermentada, sal), gluten de TRIGO, extracto de malta de cebada, sal yodada, levadura, emulgente (vegetal E472e), harina de malta de cebada, harina de malta de TRIGO. Decoración: harina de TRIGO, harina de TRIGO duro. Puede contener trazas de: semillas de sésamo y nueces.

Propiedades Físicas

	<u>Unidad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Tolerancia menor</u>	<u>Objetivo</u>	<u>Tolerancia mayor</u>	<u>Máximo</u>
Peso	g			608		

Propiedades microbiológicas

Propiedades Organolépticas

Pan de centeno

Valores Nutricionales

	<u>por 100g</u>
Valor energético (kJ)	1057 kJ
Valor energético (kcal)	251 kcal
Grasas	1,5 g
-de las cuáles saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	44 g
-de los cuáles azúcares	2 g
Proteínas	9,1 g
Sal	1,2 g
Fibra	5,9 g

Promedio ingesta de un adulto (8400kJ/2000kCal)

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Alérgenos

Gluten	+
Frutos Secos	?
Cacahuets/Nueces Molidas	-
Leche	-
Huevo	-
Soja	-
Semillas de Sésamo	?
Sulfitos (e220 a e227) (> 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Derivados de Pescado	-
Crustáceos y Marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

- = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a -18°C o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse los palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 12 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

Características del envase

Envase primario:

Tipo de bolsa:
Piezas / Bolsa: 12

Envase secundario:

Caja: Largo: 599 mm Ancho: 399 mm Alto: 208 mm
Peso bruto: 7796,00 g
Peso neto: 7296,00 g
Código EAN: 5701536803459
Piezas / caja: 12
Bolsa / caja: 1

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Características del envase

Paletización:

Tipo de palet:	Euro palet
Peso bruto:	310,00 kg
Peso neto:	290,00 kg
Capas / palet:	10
Cajas / palet:	40 (doublé stacking)
Altura total palet:	2,40 m

Modo de empleo:

Instrucciones de cocción

Tiempo de descongelación	: +/- 360 min
Tiempo de cocción	: +/- 11 min
Temperatura de cocción	: +/- 190°C

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 12 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y a la cantidad de productos dentro del horno. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad ambientales.

OGM:

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificado. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetado obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetado específico adicional para este producto.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.