

HOJA DE ESPECIFICACIÓN



CODIGOS ORIO TRADICIÓN	
Nº Producto	418
Código Interno	01309043
Nº Subproducto	NO APLICA

<b>BARRA INTEGRAL PRECOCOCIDA</b>
FECHA DE IMPRESIÓN 07/01/2018

REVISIÓN	1
	10/12/2018

DESCRIPCIÓN
Barra de pan parcialmente cocida y congelada para su conservación. Masa ligera elaborada con harina de trigo integral, de corteza fina y crujiente, que requieren un horneado final para su consumo.

INGREDIENTES
HARINA DE TRIGO, Agua, HARINA INTEGRAL DE TRIGO (17%), Levadura, Sal, Mejorante (GLUTEN DE TRIGO, HARINA DE TRIGO, emulgentes (Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos), antiaglomerante (carbonato de calcio), agente de tratamiento de la harina (Acido ascórbico), GLUTEN DE TRIGO, HARINA DE CEBADA MALTEADA TOSTADA. CONTIENE GLUTEN. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, LECHE, FRUTOS CON CÁSCARA, SÉSAMO.

PESO APROXIMADO UNA VEZ COCIDO (g)	242
------------------------------------	-----

PARÁMETROS DEL PRODUCTO POR UNIDAD

	Peso Prec. (g)	Anchura* (cm)	Longitud* (cm)	Alto* (cm)	Nº de Cortes
Tarifa (und)	285,0	7,5	49,0	N/A	3 Transversal
Máximo	296,4	8,0	51,0	N/A	
Mínimo	273,6	7,0	47,0	N/A	

\* medidas exteriores

Embalaje	Tipo	Peso Neto (g)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Largo (mm)	Unidades/caja
Caja	Orio-baguette	5.700	230	385	590	20
Bolsa	Polietileno de alta densidad	<b>Peso bruto caja (g):</b>		<b>6.304</b>		

Paletización	Nº de Cajas	Peso Neto (g)	Cajas Base	Cajas Altura	Base (mm)	Altura (mm)
Europalet	32	182.400	4	8	1.200	800
		<b>Peso bruto palet (g):</b>		<b>226.728</b>		

Etiquetado	Código EAN	Tipo	Código	Logo	Especial	Datos Cliente
	8425367000739	Orio	00741	si	no	no

PRECIO DE VENTA AL CLIENTE

Precio Unidad €	No Aplica
Precio Caja €	No Aplica

IMPUESTO	
Reducido	10,0%

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<b>Caducidad:</b>	Consumir preferentemente antes de	6 Meses
<b>Almacenaje:</b>	Este Producto es congelado. Mantener entre -18 y -25°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.	
<b>Transporte:</b>	Se realiza a temperaturas inferiores a -18°C salvo fluctuaciones +/-3°C <span style="float: right;">RD 1109/1991 art. 5</span>	
<b>Modo de Empleo:</b>	<p><u>Productos de panadería:</u> Para su consumo descongelar a T° ambiente entre 20 y 30 minutos las piezas pequeñas (hasta 200g) y de 30 a 60 minutos las piezas grandes (sup. 200g). Calentar el horno 170-180 °C dependiendo del modo de horno e introducir las piezas en él. Cocer según se indica en el apartado de cocción. <u>Productos de bollería- repostería:</u> Para su consumo descongelar a T° ambiente entre 20 y 30 minutos las piezas pequeñas (hasta 200g) y de 30 a 60 minutos las piezas grandes (sup. 200g). En el caso de los roscones y medias noches en masa fermentar según se indica en el apartado "fermentación" y posteriormente cocer según se indica en el apartado "cocción". Empleo tras la cocción: una vez horneado conservar a T° ambiente y consumir en el día.</p>	
<b>Cocción:</b>	180 °C 20-22 Minutos	<b>Fermentación:</b> Roscón 350g: 40°C alrededor de 1,5h 80% humedad. Roscón 750g:40°C alrededor de 2,5h 80%humedad. Media noche: 30°C 30 min 80% humedad

## BARRA INTEGRAL

### REVISIÓN

1

10/12/2085

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO COCIDO	VALOR
Valor energético (kJ):	1301
Valor energético (Kcal):	309
Hidratos de carbono (%):	44,07
de los cuales azúcares (%):	2,36
Grasas (%):	8,82
de las cuales saturadas (%):	2,49
Proteínas (%):	10,03

Sal (sodio x 2.5) %	1,37
Fibra (%)	6,84
Cenizas (%)	2,34
pH (u):	Sin Datos
Humedad (%)	27,90

	*Presente en Producto	Presente en Línea	Presente en Fábrica
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas) y productos derivados	SI	SI	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO	SI
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	si	SI
Leche y sus derivados	NO	si	SI
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	si	SI
Apio y productos derivados	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	si	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>	NO	NO	SI
altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO

\* En la misma planta de fabricación se utilizan ingredientes que pueden contener trazas de: huevo, soja, leche, frutos secos de cáscara, sésamo y sulfitos.

### SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE

Aeróbicos Mesófilos:	< 100.000 UFC/g
Enterobacterias:	< 100 UFC/g
E. Coli:	< 10 UFC/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Mohos:	< 100 UFC/g
Levaduras:	< 100 UFC/g
Staphylococcus aureus:	< 10 UFC/g

Plomo:	máx 0,2 mg/Kg
Cadmio:	máx 0,1 mg/Kg
Aflatoxina B1:	máx 2 µ/Kg
Aflatoxina (B1+B2+G1+G2):	máx 4 µ/Kg
Ocratoxina A:	máx 3 µ/Kg
Zearalenona:	máx 50 µ/Kg
Dioxinivalenol (DON):	máx 500 µ/Kg

### DECLARACIÓN OMG

Este producto no contiene ni está compuesto de Organismos Genéticamente Modificados, por lo que no requiere ser etiquetado como tal según lo indicado en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del parlamento Europeo y del Consejo.