



**ARTICULO:** **MASA MADRE REBANADA**  
**CÓDIGO PRODUCTO:** 01709003  
**CÓDIGO EAN:**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Pan elaborado con masa madre natural fermentada durante 24 horas, con miga ligera y alveolada, 100% natural y sin aditivos, ideal para todo tipo de comidas y sandwiches.

**INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, agua, masa madre de cultivo de **TRIGO** (15%), aceite de oliva, sal, levadura y **GLUTEN**.

**CARACTERÍSTICAS:**

Tolerancia ± 13 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
700 aprox.	23	18	8,5

EMBALAJE				PALETIZADO						
Dimensiones caja (mm)	Peso neto medio caja (g)	Peso bruto medio caja (g)	Unidades caja	Peso bruto medio palet (kg)	Dimensiones palet (mm)	Altura palet (m)	Cajas por capa	Capas por palet	Cajas por palet	Unidades por palet
395x295x240	2800	3165	4	230	1200X800	2 máx.	8	8	64	256

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:**

INDICADORES DE PROCESO			PATÓGENOS Y ALTERADORES			
B.Aerobias M.	Hongos	Enterobacterias T.	E.coli	S.Aureus	Listerna M.	B.Cereus
<100000ufc/g	<500ufc/g	<1000ufc/g	<10ufc/g	<10ufc/g	<100ufc/g	<100ufc/g

**VALORES NUTRICIONALES POR 100 g DE PRODUCTO:**

Energía (Kj)	Energía (Kcal)	Grasas (g)	Grasas de las cuales saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	HC de los cuales azúcares (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
914	218	1,6	0,3	42,1	0,7	1,5	7,8	1,1

**INSTRUCCIONES:**

Conservación: el producto debe conservarse en el embalaje a -18°C

Consumir preferentemente: Antes de 270 días

**PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:**

<b>Descongelación</b>
40 min.



**ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:**

GLUTEN	Presencia	CRUSTACEOS	Ausencia	HUEVOS	Trazas
PESCADO	Ausencia	CACAHUETES	Ausencia	SOJA	Ausencia
LECHE	Trazas	FRUTOS CASCARA	Trazas	APIO	Ausencia
MOSTAZA	Ausencia	GRANOS SESAMO	Trazas	DIOX. AZUFRE Y SULFITOS	Ausencia
ALTRAMUCES	Ausencia	MOLUSCOS	Ausencia		

**OGM:**

No son utilizados

**INFORMACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN DEL LOTE:**

Los dos primeros dígitos corresponden a los dos últimos dígitos del año en curso.

El tercer y cuarto dígito corresponden al número de semana de la fabricación, empleando un número de dos dígitos entre 01 y el 52.

El último dígito corresponde al día de la semana de fabricación utilizando un número del 1 al 7.