

Código: 01709025 PANECILLO VIENA 81 UD

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: 8410532068522

Código EAN-14: 18410532068529



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
70	100	-	43,5

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, grasa vegetal de palma, sal yodada, GLUTEN de TRIGO, maltodextrina de maíz, LECHE en polvo desnatada, azúcar, enzimas y agente de tratamiento de la harina: E300.

3.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

3.1- Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, mm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa
2050	266	40	5	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
81	5,670	6,153	395	295	382
Caducidad:	365	DIAS			

4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Temperatura cocción (°C)	Tiempo cocción (min)
15-20	-	-	-	180-190	8-10

OBSERVACIONES: PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 °C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS PERFORADAS Y DESCONGELAR 15-20 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 180-190º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER 8-10 min.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 6 ufc/g
Enterobacterias	< 10 4 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	967
Valor Energético kcal/100g	232
Grasas (g)	1,2
de las cuales Saturadas (g)	0,1
Hidratos de Carbono (g)	51
de los cuáles Azúcares (g)	1,7
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	8,9
Sal (g)	1,50

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 2/2

Revisión Alergenos

22/07/2022

Código: **01709025 PANECILLO VIENA 81 UD**

Código EAN-13: **8410532068522**

Código EAN-14: **18410532068529**

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	TRAZA	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	TRAZA	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	X	
FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA) Y SUS DERIVADOS	TRAZA	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	TRAZA	
ANHIDRÍDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X

*** Verificar siempre la declaración de alergenios en el etiquetado de los envases de nuestros productos**

Fdo: David Novo Garza
Dpto. de Calidad