



CIABATTINA SEMOLA
Código de producto : 02009021



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pan especial

Tecnología : Precocido

| | |
|--------------------------|--|
| Criterios físicos | Pan con sémola de trigo, precocido, ultracongelado |
| Peso (g) como vendido | 100,00 (min 96) |
| Longitud (cm) | 19 (+/- 2.5) |
| Ancho (cm) | 7 (+/- 1) |
| Altura (cm) | 4 (+/- 1) |

| | | | |
|---------------------------------|----------------|------------------------------------|---------------|
| GTIN/EAN producto : | 08016199730460 | GTIN/EAN Caja : | 8016199430469 |
| Paletización | 30-Pal. 80x120 | Acondicionamiento | 00-Standard |
| Cajas / capa | 4 | Piezas / caja | 90 (90 x 1) |
| Capas / palet | 5 | Medidas de la caja en mm L x a x a | 600x400x320 |
| Cajas / palet | 20 | Peso neto de la caja (kg) | 9.000 |
| Unidades / palet | 1800 | Peso bruto de la caja (kg) | 9.890 |
| Peso neto palet (kg) | 23 | Caducidad mínima | 12 Meses |
| Peso bruto, palet incluido (kg) | 220.8 | | |
| Altura total (cm) | 175 | | |
| Medidas palet | 80 x 120 | | |

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Sémola de **trigo duro** 57%, agua, harina de **trigo**, sal, dextrosa, levadura.

Puede contener granos de **sésamo**, **leche** y **soja**.

VALORES NUTRICIONALES

| | Por 100 g de producto a la venta | Por 100 g de producto cocido | Por producto | % IR* por producto cocido |
|-----------------------------|----------------------------------|------------------------------|--------------|---------------------------|
| Valor energético (kJ) | 1064 | 1117 | 1064 | 13 |
| Valor energético (kcal) | 251 | 263 | 251 | 13 |
| Grasas (g) | 1 | 1.1 | 1 | 2 |
| de las cuales saturadas (g) | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0 |
| Hidratos de carbono (g) | 51.1 | 53.7 | 51.1 | 20 |
| de los cuales azúcares (g) | 2.6 | 2.7 | 2.6 | 3 |
| de los cuales almidón (g) | 48.5 | 51 | 48.5 | 27 |
| Fibra alimentaria (g) | 1.9 | 2 | 1.9 | 8 |
| Proteínas (g) | 8.3 | 8.7 | 8.3 | 17 |
| Sal (g) | 1.84 | 1.93 | 1.8 | 31 |

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| ✓ Producto vegetariano | ✓ Sin materias grasas hidrogenadas |
| ✓ Sin cerdo | ✓ No etiquetado OGM |
| ✓ Sin alcohol | ✓ Sin ionización |



Conservación



Cocción

Horno clásico 13 min a 180 °C

PREPARACIÓN :

180°C x 13 min Precalentar el horno a 180°C

Cocer el pan durante aproximadamente 13 minutos. Dependiendo siempre de la cantidad y tamaño de las piezas que se hornean.

Una vez descongelado no volver a congelar.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

| | Criterios de higiene (M=10m) | Criterios de seguridad |
|--|---------------------------------|------------------------|
| Enterobacterias UFC/g | m=1000 | |
| Escherichia coli UFC/g | m=10 | |
| Listeria Monocytogenes UFC/g | | m < 100 |
| Estafilococo coagulasa + UFC/g | m=100 | |
| Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g | m=10 | |