



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto de panadería. Pan precocido congelado.

## COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:

Harina de **trigo**, agua, sal, levadura, harina de **centeno**, azúcar, mejorante panario (harina de **trigo**, antiaglomerante: E-170, emulgente: E-471, E-322, antioxidante: E-300, enzimas [**trigo**]), levadura inactivada, aceite de girasol.

## INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de venta	Baguette plus
País de origen	España
Calibre	No procede

## PRESENTACIÓN DEL EMBALAJE (Aprox.)

Peso congelado/cocido (g)	275-250± 10
Unidades/caja	26
Cajas/palet	28
Base	4
Altura	7
Dimensiones caja	59x39x26,5
Peso caja (kg)	7,8
Tipo de palet	EUROPEO
Dimensiones palet (altura (cm))	200
Peso palet (kg)	246
Total piezas palet	728

## VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN, USO Y CONSUMIDORES SENSIBLES

**Vida útil:** 9 meses

Producto congelado. Conservar a -18°C (La temperatura en el interior del producto mantenidas en congelación oscila entre -8°C y -12°C). Una vez descongelado no volver a congelar

### Condiciones de uso:

Descongelar en un entorno cerrado y sin corrientes de aire.

Descongelar durante 20 minutos a temperatura ambiente.

Cocción en horno (datos orientativos según preferencia de cada profesional o del tipo de horno): 14-16 min a 190°C o 18-20 min a 180°C (días de lluvia)

### Consumidores sensibles:

Es un producto apto para todo el público en general, a excepción de celíacos, consumidores alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, así como de los alérgenos identificados como trazas. Para consumidores con hipertensión, no se aconseja el consumo de pan con sal.

## CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo de uso exclusivo. Transporte a temperatura de congelación (-18°C ± 3°C). (La temperatura en el interior del producto mantenidas en congelación oscila entre -8°C y -12°C).

## FICHA TÉCNICA BAGUETTE PLUS

Código: FT-092  
Revisión: 03  
Fecha: 09/09/20  
Página 3 de 4

### INFORMACION NUTRICIONAL

Parámetro	Por 100g
Valor energético	887,4 KJ 209,0 Kcal
Grasas	0,5 %
Saturadas	0,1 %
Hidratos de carbono	42,6 %
Azúcares	0,0 %
Fibra alimentaria	1,4 %
Proteínas	7,7 %
Sal	1,22 %

### PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

pH	< 4,8
aw	0,94

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Rec. en placa de microorganismos Aerobios a 30°C	10 <sup>6</sup> ufc/g
Rec. en placa de Enterobacterias a 37°C	10 <sup>3</sup> ufc/g
Rec. en placa de Estafilococos coagulasa + a 37°C	10 <sup>2</sup> ufc/g
Inv. de <i>Salmonella spp</i> (móvil)	Aus./25g
Rec. en placa de <i>Escherichia coli</i> B glucoronidasa + a 44°C	10 <sup>2</sup> ufc/g
Inv. placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g

### CONTAMINANTES

Aflatoxina B1	≤ 2 ppb
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	≤ 4 ppb
DON	≤ 500 ppb
ZEA	≤ 50 ppb
Ocratoxina A	≤ 3 ppb
Acilamida	≤ 300 ppb

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presencia	Ausencia	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	●		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		●	
Moluscos y productos a base de moluscos		●	
Huevos y productos a base de huevo			●
Pescado y productos a base de pescado		●	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			●
Soja y productos a base de soja			●
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)			●
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia, nueces de Australia y productos derivados.			●
Apio y productos derivados		●	
Mostaza y productos derivados			●
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			●
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		●	
Altramuces y productos a base de altramuces.			●

	<b>FICHA TÉCNICA BAGUETTE PLUS</b>	Código: FT-092 Revisión: 03 Fecha:09/09/20 Página 4 de 4
--	----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

#### **OGM**

Este producto NO contiene materias primas genéticamente modificadas según el Reglamento (CE) 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 y de acuerdo con la información que disponemos actualmente. Por lo tanto, no entra dentro del ámbito de aplicación de las normas descritas en el Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento y el Consejo Europeo de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

#### **IRRADIADOS**

Este productor no contiene ingredientes irradiados, ni ha sido irradiado durante ni tras el proceso de fabricación.

#### **NORMATIVA APLICABLE**

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones

Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y sus modificaciones

Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE

Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE y sus modificaciones.

Reglamento (UE) n ° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos

Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus modificaciones.

Real Decreto nº 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.