



FICHA TÉCNICA NOVA GALEGA

Pág. 1

Rev. nº.: 1

20/oct/20

Cod: 03609005

EAN 13: 8436017117363

EAN 14 : 18436017117360

Descripción del producto

Pan precocido congelado, de aspecto rústico, con doble fermentación, con terminación en punta, enharinada y con dos cortes, que requiere un horneado final.

Ingredientes

Harina de trigo, agua, sal, masa madre viva natura sin E-***, **harina de trigo**, agua, levadura, **harina malteada (cebada)**, jugo de acerola), levadura

Criterios microbiológicos

Recuento microorganismos	Coliformes 30°C	E.coli	Salmonella	S.aureus	Mohos
<100.000 ufc/g	<1000 ufc/g	Ausencia/g	Ausencia/25g	Ausencia/g	Ausencia

Criterios químicos

Aflatoxinas B1	Aflatoxinas totales	Ocratoxina A	DON	Zearalenona	Toxinas (T2 y HT)	Cadmio	Plomo
2µg/Kg	4µg/Kg	3µg/Kg	500ppb	50µg/Kg	ausencia	<0.2 mg/Kg	<0.2 mg/Kg

Características

Peso precocido (g)	Peso cocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
295±30	260±30	46.5±2.5	9.5±1	---

Valores nutricionales por 100g de producto (en precocido)

Valor energético (Kcal/ KJ)	H ^a (g)	Proteínas (g)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Grasas (g)	Acidos grasos saturados (g)	Fibra alimentaria (g)	Sal (g)
256 / 1087	34.7	7.6	53.14	1.1	<1	0.01	3.1	1.3

Descripción Embalaje y paletizado

Dimensiones Caja (mm)	Peso neto caja (g)	Peso bruto caja (g)	Unidades caja	Dimensiones palet (mm)	Altura máx (m)	Cajas por capa	Capas por palet	Cajas por palet	Unidades por palet
598x398x375	8555	9330	29	800x1200	2	4	5	20	580

Material envase:

HDPE

Instrucciones:

Conservación: : El producto debe conservarse en el embalaje a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Consumir preferentemente antes de: : 12 meses (ver etiqueta)

Descongelación: : 20 minutos a temperatura ambiente

Cocción: : 17 minutos a 200°C

Tabla de alergen

Alergenos	Ingrediente	Posible contaminación cruzada (línea)	Posible contaminación cruzada (fabrica)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	+	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-	-



FICHA TÉCNICA
NOVA GALEGA

Pág. 2

Rev. nº.: 1

20/oct/20

Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-	+
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	-	-	-
Frutos de cáscara y derivados	-	-	+
Apio y productos derivados	-	-	-
Mostaza	-	-	-
Granos de sésamo y derivados	-	-	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg 10mg/litro expresado como SO2	-	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-	-

(-) ausencia (+) presencia

Producto libre de OGM

Uso Esperado

Para toda la población en general, excepto celíacos y alérgicos (ver tabla de alérgenos)

Codificación lote

Anº línea aaaammdd (A120140914) (ver etiqueta)

