



# ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página:	1/2
Fecha:	01-08-18
Nº Revisión:	0

Código: **04409001** **PAN DE COCA 250G (CON BOLSA)**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: **8410532063039**

Código EAN-14: **18410532063036**



## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>250</b>	<b>350</b>	-	<b>30</b>

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, aceite de oliva (1,7%), sal, levadura, harina de TRIGO malteado y CEBADA malteada.

## 3.- CARACTERISTICAS 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
<b>2051</b>	<b>252</b>	<b>28</b>	<b>7</b>	<b>4</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>30</b>	<b>7,500</b>	<b>8,300</b>	<b>593</b>	<b>393</b>	<b>290</b>

Caducidad:	<b>360</b>	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)
<b>15 - 20</b>	-	-	-	<b>200</b>	<b>8-10</b>

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

1º DESCONGELAR 15 - 20 min

2º HORNEAR A 200° C DURANTE 8-10 min.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	<b>&lt; 10 6 ufc/g</b>
Enterobacterias	<b>&lt; 10 4 ufc/g</b>
Escherichia Coli	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>

Valor Energético kJ/100g	<b>1251</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>295</b>
Grasas (g)	<b>3,1</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>0,5</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>58,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>2,7</b>
Fibra Alimentaria (g)	<b>&lt; 3</b>
Proteínas (g)	<b>8,8</b>
Sal (g)	<b>1,2</b>

# ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 2/2

Revisión Alergenos

17/11/2020

Código: **04409001 PAN DE COCA 250G (CON BOLSA)**

Código EAN-13: **8410532063039**

Código EAN-14: **18410532063036**

## 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		X
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	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2	TRAZA	
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**