



Rev. nº: 4
Fecha revisión: 09/06/2018

TIPO DE PRODUCTO: **BAGUETTE MULTICEREALES 270**

Código: 04409004

Código EAN: 8410532087059

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, mezcla de semillas (4,1%)(linaza marrón, semillas de girasol, granos de SÉSAMO y semillas de mijo); mezcla cereales (3,8%)(copos de AVENA, salvado de TRIGO, harina de CENTENO y malta negra de CEBADA); levadura, sal, emulgentes: E-472e y lecitina de SOJA; harina de CENTENO, agente de tratamiento de la harina: E-300.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Por unidad de producto congelado:

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	260	270	280
Largo (cm)	44	47	50
Perímetro (cm)	17,5	18,5	19,5

Por unidad de producto cocido:

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	220	230	240

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	279,00 / 1180,00	13,95
Hidratos de carbono (g)	52,10	20,04
Ácidos grasos totales (g)	2,80	4,00
Ácidos grasos saturados (g)	0,40	2,00
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	0,90	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	1,60	-
Ácidos grasos trans (g)	<0,1	-
Azúcares (g)	3,70	4,11
Proteínas (g)	9,36	18,72
Fibra alimentaria (g)	3,90	-
Sal (g)	1,58	26,33

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g

*% Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 kcal/8.400 kJ y según RD1169/2011.

Estos valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

La información sobre la incertidumbre de los ensayos está a disposición del cliente.

ALÉRGENOS:

Leche y derivados	<input type="checkbox"/> T	Huevo y derivados	<input type="checkbox"/>	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X
Gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X	Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/> X	Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
				Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

Contiene Trazas

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA:	Medidas caja: 593 x 393 x 260 mm	Unidades caja: 25	Peso bruto caja (kg): 7,500
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja Consumir preferentemente antes de: DD/MM/AA Envasado: corresponde al día y hora de envasado Lote: corresponde al número de orden de fabricación		

PALETIZADO:

PALET:	Euro 800 x 1200 mm								
ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET									
Cajas / Piso:	4	Nº Pisos:	8	Total cajas palet:	32	Peso bruto palet (Kg):	265	Altura palet (m):	2,3

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 meses
CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C
OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO *:

DESCONGELACIÓN: 15 - 20 minutos a temperatura ambiente
COCCIÓN**: 20 - 23 minutos a 180 °C

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.

** Se recomienda precalentar el horno.