



Rev. nº: 3  
Fecha revisión: 05/06/2018

TIPO DE PRODUCTO: **BARRA VINTAGE 265 G**  
Código: 04409007

Código EAN: 8410532089022

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, levadura, harina de CENTENO, sal, emulgentes: E-472e y lecitina de SOJA; agente de tratamiento de la harina: E-300.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

##### Por unidad de producto congelado:

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	255	265	275
Largo (cm)	44	47	50
Perímetro (cm)	18	19	20

##### Por unidad de producto congelado:

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	217	227	237

#### VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	278,00 / 1167,00	13,90
Hidratos de carbono (g)	56,80	21,85
Ácidos grasos totales (g)	1,57	2,24
Ácidos grasos saturados (g)	0,71	3,55
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	0,24	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0,62	-
Ácidos grasos trans (g)	< 0,1	-
Azúcares (g)	3,73	4,14
Proteínas (g)	8,33	16,66
Fibra alimentaria (g)	1,58	-
Sal (g)	0,20	3,33

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 <sup>3</sup> 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 type="checkbox"/> T
Glúten 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"/>
				Altramucos 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: 28	Peso bruto caja (kg): 8,170
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		Peso neto caja (kg): 7,420

#### 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):	286,44	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: 20 - 25 minutos a temperatura ambiente  
COCCIÓN\*\*: Opción 1 (utilizando lata tipo baguettera de canal estrecha): 18 - 22 minutos a 180 - 190 °C.  
Opción 2 (utilizando emparrillada llana): 14 - 17 minutos a 180 - 190 °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.