

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



DENOMINACION COMERCIAL	BARRA CAMPESINA
CODIGO	08009010
DUN14	1843657223103

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



INGREDIENTES

ALÉRGENOS DESTACADOS EN MAYÚSCULAS

INGREDIENTES: harina de trigo (GLUTEN), agua, sal, levadura, masa madre natural de trigo (GLUTEN), extracto de levadura, harina de maíz, harina de habas, vinagre de vino, antioxidante E-220 (SULFITOS), antiaglomerante E-170, emulgente E-472e, agente de tratamiento de la harina E-300, enzimas. Contiene GLUTEN, SULFITOS. Puede contener SOJA, LÁCTEOS, HUEVO, SÉSAMO.

PROCESO ELABORACIÓN

Se indican las etapas que comprenden la elaboración, con indicación de las temperaturas y los tiempos en las etapas que éstas sean importantes para la seguridad del producto (horneado, cocción...).

1. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, ENVASES Y EMBALAJES
2. DOSIFICADO
3. AMASADO
4. DIVISIÓN
5. MOLDEADO
6. FORMADO
7. FERMENTACION
8. ESCARIFICADO
9. PRECOCCIÓN Y ENFRIAMIENTO
10. CONGELACIÓN
11. ENVASADO
12. ALMACENAMIENTO
13. TRANSPORTE

TIPO DE ENVASE

Bolsa de plástico de uso alimentario

PRESENTACIÓN COMERCIAL

24

PALETIZACIÓN (CAJAS/PALET)

30

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en congelación a $<-18^{\circ}\text{C}$ (se permiten fluctuaciones en el transporte hasta -15°C)

TRANSPORTE

Transporte frigorífico temperatura regulada

ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL

- 6 meses en congelación desde fecha elaboración.
- 24 horas tras la cocción final

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Lote identificado por fecha de fabricación

DESTINO Y USO PREVISTO

Minoristas, mayoristas, despachos de pan, restaurantes y bares.
El uso previsto es el ser consumido por población en general, excepto celíacos o intolerantes a uno o varios componentes del producto

PESO NETO CAJA APROX. (Kg)

6,1

PESO PIEZA (g)

255

LONGITUD (cm)

46

TIEMPO DE COCCIÓN

16-21 min

TEMPERATURA COCCIÓN

190/200°C

OBSERVACIONES

NO CONTIENE OGM's