

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



DENOMINACION COMERCIAL	BARRA DE AGUA
CODIGO	08009013
DUN14	18436572230351

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



INGREDIENTES

ALÉRGENOS DESTACADOS EN MAYÚSCULAS

INGREDIENTES: harina de trigo (GLUTEN), agua, harina de centeno (GLUTEN), sal, levadura, antiaglomerante E-170, emulgente E-471, emulgente E-322 (SOJA), agente de tratamiento de la harina E-300, enzimas, emulgente E-472e, harina de trigo malteada (GLUTEN), corrector de la acidez E-341i. Contiene GLUTEN, SOJA. Puede contener trazas de HUEVO, LÁCTEOS, SÉSAMO, SULFITOS, FRUTOS CON CÁSCARA.

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 (UD/CAJA)

21

PALETIZACIÓN (CAJAS/PALET)

32

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en congelación a <-18°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 PIEZA (g)

260

LONGITUD (cm)

44

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN

15-20 min.

TIEMPO DE COCCIÓN

5-10 min

TEMPERATURA COCCIÓN

190/200°C

OBSERVACIONES

NO CONTIENE OGM's