

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



DENOMINACION COMERCIAL	VIENESA		
CODIGO	08009016		
DUN14	18436590720025	EAN 13	8436572230118

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



INGREDIENTES

*ALÉRGENOS DESTACADOS EN MAYÚSCULAS

INGREDIENTES: harina de trigo (GLUTEN), agua, sal, levadura, harina de centeno (GLUTEN), gluten de trigo (GLUTEN), azúcar, antioxidante E-300, emulgente E-471, antiapelmazante E-170 y enzimas. Contiene GLUTEN.

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

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

TIPO DE ENVASE	Bolsa de plástico de uso alimentario		
PRESENTACIÓN COMERCIAL (UD/CAJA)	24	PESO NETO CAJA (KG)	6,1
PALETIZACIÓN (CAJAS/PALET)	36	CAJAS POR CAPA	4+2
ALTURAPALET (M)	2,27	Nº DE CAPAS PALET	7+4
DIMENSIONES DE LA CAJA (MM)	442x387x294	PESO DE LA CAJA (G)	515

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en congelación a <-18°C (se permiten fluctuaciones en el transporte hasta -14°C)

TRANSPORTE

Transporte frigorífico temperatura regulada

ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL

- 180 días en congelación desde fecha elaboración.
- 24 horas tras la cocción final

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Lote identificado por fecha de fabricación

XX(AÑO)YYY(DÍA JULIANO)Z(LÍNEA DE PRODUCCIÓN)

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

*Según normativa: Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

**Este producto no contiene alimentos OGM según reglamento 1829/2003, ni ha sufrido irradiación.

La empresa realiza una evaluación de vulnerabilidad del fraude documentada, para todas las materias primas empleadas en la fabricación del producto final, como proceso documentado del sistema APPCC.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

PESO PIEZA (g)	255
LONGITUD (cm)	45
TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	15-20 min.
TIEMPO DE COCCIÓN	15-19 min
TEMPERATURA COCCIÓN	190/200°C
OBSERVACIONES	NO CONTIENE OGM's**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto con olor característico, corteza crujiente y miga blanca y esponjosa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO PRECOCIDO

VALOR ENERGÉTICO (kJ/Kcal)	1037 244
LIPIDOS (g)	1,3
de los cuales:	
-GRASAS SATURADAS (g)	0,3
HIDRATOS CARBONO (g)	50
de los cuales:	
-AZUCARES (g)	4,1
PROTEINAS (g)	8
SAL (g)	1,4
SODIO (g)	0,55

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y CONTAMINANTES

MICROBIOLOGÍA

- AEROBIOS MESÓFILOS TOTALES	<1x10 ¹ u.f.c./g
- ENTEROBACTERIAS	<1x10 ¹ u.f.c./g
-ESCHERICHIA COLI	No detectado
-SALMONELLA	<1x10 ¹ u.f.c./g
-MOHOS Y LEVADURAS	No detectado
-CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<1x10 ¹ u.f.c./g
-BACILUS CEREUS	<1x10 ¹ u.f.c./g
-COLIFORMES	Ausencia/25g

MICOTOXINAS

AFLATOXINAS	<2µg/kg
OCRATOXINAS	<2µg/kg
VOMITOXINAS	<0,40µg/kg
DEOXINIVALENOL	<20µg/kg
ZEREALONONA	<50µg/kg

METALES PESADOS

PLOMO	0,04µg/kg
CADMIO	0,008µg/kg

*Según normativa: Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

**Este producto no contiene alimentos OGM según reglamento 1829/2003, ni ha sufrido irradiación.

La empresa realiza una evaluación de vulnerabilidad del fraude documentada, para todas las materias primas empleadas en la fabricación del producto final, como proceso documentado del sistema APPCC.