

	FICHA TÉCNICA		Fecha: 20/06/22 Revisión: 05
	BARRITA 6 CEREALES	08009018	Hoja 1 de 4

FOTO DEL PRODUCTO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pan de miga esponjada, ligeramente amarilla, alveolo grande e irregular y corteza consistente.																																																					
INGREDIENTES	Ingredientes: Harina de trigo (>99%*), agua, semillas en superficie (10%): (semillas de girasol pelado (2,7%), linaza marrón (2,7%), mijo pelado (2,7%), trigo sarraceno (0,9%) y sésamo (0,9%)), sal, levadura, malta tostada de (0,5%) y mejorante (masa madre liofilizada, estabilizante E-466). (*) referido al total de las harinas en la composición del pan. cebada																																																					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Corteza dorada y miga ligeramente amarilla																																																				
	Sabor	Característico, agradable																																																				
	Aroma	Suave a cereales																																																				
	Textura	Crujiente, corteza firme																																																				
CADUCIDAD	6 MESES desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.																																																					
INFORMACIÓN LOGÍSTICA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">ENVASE</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">MATERIALES -</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">TIPO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">BOLSA</td> <td style="text-align: center;">- Material</td> <td style="text-align: center;">Polietileno Alta Densidad</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">- Dimensiones (mm)</td> <td style="text-align: center;">1000 x 800</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">- Galga</td> <td style="text-align: center;">150</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">- CIERRE</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">EMBALAJE</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">MATERIALES -</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">TIPO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CAJA</td> <td style="text-align: center;">- Material Cartón</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">- Dimensiones 490x390x295 - Gramaje (g/m2) ---</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">- Peso (g) 667</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">- PALET</td> <td style="text-align: center;">- Material Madera</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">- Dimensiones (cm) 120x80</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">ETIQUETA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">MATERIALES TIPO</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Papel adhesivo, polipropileno</td> </tr> <tr> <td colspan="3">CONTENIDO ETIQUETADO: Se describirá: Nombre del producto, ingredientes, peso, lote, fecha de consumo preferente y conservación, razón social de la empresa</td> </tr> </table>			ENVASE			MATERIALES -	TIPO		BOLSA	- Material	Polietileno Alta Densidad		- Dimensiones (mm)	1000 x 800		- Galga	150	- CIERRE			EMBALAJE			MATERIALES -	TIPO		CAJA	- Material Cartón			- Dimensiones 490x390x295 - Gramaje (g/m2) ---			- Peso (g) 667		- PALET	- Material Madera			- Dimensiones (cm) 120x80		ETIQUETA			MATERIALES TIPO			Papel adhesivo, polipropileno			CONTENIDO ETIQUETADO: Se describirá: Nombre del producto, ingredientes, peso, lote, fecha de consumo preferente y conservación, razón social de la empresa		
ENVASE																																																						
MATERIALES -	TIPO																																																					
BOLSA	- Material	Polietileno Alta Densidad																																																				
	- Dimensiones (mm)	1000 x 800																																																				
	- Galga	150																																																				
- CIERRE																																																						
EMBALAJE																																																						
MATERIALES -	TIPO																																																					
CAJA	- Material Cartón																																																					
	- Dimensiones 490x390x295 - Gramaje (g/m2) ---																																																					
	- Peso (g) 667																																																					
- PALET	- Material Madera																																																					
	- Dimensiones (cm) 120x80																																																					
ETIQUETA																																																						
MATERIALES TIPO																																																						
Papel adhesivo, polipropileno																																																						
CONTENIDO ETIQUETADO: Se describirá: Nombre del producto, ingredientes, peso, lote, fecha de consumo preferente y conservación, razón social de la empresa																																																						

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 20/06/19 Revisión: 05
		Hoja 2 de 4

INFORMACIÓN LOGÍSTICA	PALET	
	DESCRIPCIÓN	UNIDADES
	- PANES/CAJA	20
	- CAJAS/BASE	4
	- ALTURA/PALET	6
	PESO NETO CAJA (KG)	3,8
CÓDIGOS EAN	PRODUCTO: 8436010011538 CAJAS: 1 8436010011535	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Humedad	35%
	pH	5-6

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROORGANISMO	VALOR
	- Mohos	< 10 ufc/g
	- Levaduras	< 10 ufc/g
	- Coliformes totales	Ausencia
	- Coliformes fecales	Ausencia
	- Salmonella	Ausencia
	- S. Aureus	Ausencia
	- Anaerobios	< 100 ufc/g
	- Clostridium	Ausencia

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 20/06/19 Revisión: 05
		Hoja 3 de 4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Valor medio por 100 g de producto	
	TIPO	CANTIDAD
	- Energía (KJ/Kcal)	1376/330
	- Grasa (g/100g)	4,4
	- De las cuales saturadas	1,2
	- Proteína (g/100g)	9,5
	- Hidratos de Carbono (g/100g)	56,8
	- De los cuales Azúcares	2,7
	- Fibra (g/100g)	4,7
- Sal	1,1	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	CARACTERÍSTICAS		TIPO
	- FORMA		Alargada característica
	- PESO NETO		190 g
	- DIMENSIONES		24 x 11 x 6 cm 1cm

ALÉRGENOS	Contiene gluten y sésamo. Puede contener trazas de huevo.
-----------	---

OGM´S	<p>Producto libre de OGM´S</p> <p>Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N° 1829/2003 y n° 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento CE n° 1829/2003.</p>
-------	--

POBLACIÓN DIANA	Producto destinado a todos los consumidores exceptuando a los celíacos y a los alérgicos al sésamo.
-----------------	---

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN	<p>Descongelar el producto antes de cocer a 180°C durante 16 minutos.</p> <p>Mantener el producto bien cerrado y conservar a – 18°C.</p>
-------------------------------	--

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 20/06/19 Revisión: 05
		Hoja 4 de 4

LEGISLACIÓN APLICABLE	<p>Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.</p> <p>Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Real Decreto 1202/2002 de 20 de noviembre por el que se modifica la reglamentación técnico sanitaria para la Fabricación, circulación y comercio de pan y panes especiales, aprobada por el Real Decreto 1137/1984 de 28 de marzo, ya modificado por el Real Decreto 285/1999.</p> <p>Real Decreto 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>Real Decreto 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.</p> <p>Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (RD 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios).</p> <p>Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo. (Modificada por el Real Decreto 103/2009, de 6 de febrero).</p> <p>Real Decreto 723/1988, de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.</p>
--------------------------	---