

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/06/22 Revisión: 07
	BARRA 6 CEREALES 08009019	Hoja 1 de 4

FOTO DEL PRODUCTO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pan de miga esponjada, ligeramente amarilla, alveolo grande e irregular y corteza consistente.									
INGREDIENTES	<p>Ingredientes:</p> <p>Harina de trigo (53%)*, agua, copos de avena (5%), malta tostada de cebada (4%), semillas de girasol pelado, linaza marrón (1,4%), trigo sarraceno (1,4%), salvado de trigo, sal, levadura, sésamo, mijo pelado (0,5%), azúcar y mejorante [harina de trigo, antiaglomerante (E-170), masa madre liofilizada, estabilizante (E-466), agente de tratamiento de la harina (E-300) y enzimas].</p> <p>* % SOBRE EL TOTAL DEL PRODUCTO</p>									
ALÉRGENOS	Contiene gluten y sésamo. Puede contener trazas de soja.									
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Color</td> <td>Corteza dorada y miga ligeramente amarilla</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico, agradable</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td>Suave a cereales</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Crujiente, corteza firme</td> </tr> </table>		Color	Corteza dorada y miga ligeramente amarilla	Sabor	Característico, agradable	Aroma	Suave a cereales	Textura	Crujiente, corteza firme
Color	Corteza dorada y miga ligeramente amarilla									
Sabor	Característico, agradable									
Aroma	Suave a cereales									
Textura	Crujiente, corteza firme									
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS TIPO</td> </tr> <tr> <td style="width: 60%;">- FORMA Alargada característica</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- PESO NETO 250 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- DIMENSIONES 41 x 9,5 x 6 cm</td> <td style="text-align: center;">2cm</td> </tr> </table>		CARACTERÍSTICAS TIPO		- FORMA Alargada característica		- PESO NETO 250 g		- DIMENSIONES 41 x 9,5 x 6 cm	2cm
CARACTERÍSTICAS TIPO										
- FORMA Alargada característica										
- PESO NETO 250 g										
- DIMENSIONES 41 x 9,5 x 6 cm	2cm									
CADUCIDAD	6 MESES desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.									
MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN	<p>Mantener el producto bien cerrado y conservar entre -14°C y -18°C.</p> <p>Descongelar el producto y hornear a 180°C durante 16-18 minutos.</p> <p>Una vez cocido, consumir antes de 24 horas.</p>									

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/06/22 Revisión: 07
	BARRA 6 CEREALES 250 g	Hoja 2 de 4

POBLACIÓN DIANA	Producto destinado a todos los consumidores exceptuando los celíacos y alérgicos o intolerantes a ingrediente y/o trazas de la lista de ingredientes y alérgenos
------------------------	--

INFORMACIÓN LOGÍSTICA	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			
INFORMACIÓN LOGÍSTICA	PALET		
	DESCRIPCIÓN	UNIDADES	
	- PANES/CAJA	20	
	- CAJAS/BASE	4+2	
	- ALTURA/PALET	8+4	
PESO NETO CAJA (KG)	5		
CÓDIGO EAN	CTIN EAN 13 CEREALES 250 84 36 01 001 166 8		
	CTIN EAN 14 Caja CEREALES 250 20 barra en caja 7 84 36 01 001 166 5		

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/06/22 Revisión: 07
	BARRA 6 CEREALES 250 g	Hoja 3 de 4

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

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Valor medio por 100 g de producto	
	TIPO	CANTIDAD
	- Energía (KJ/Kcal)	1396/335
	- Grasa (g/100g)	3,8
	- De las cuales saturadas	0,7
	- Proteína (g/100g)	9,7
	- Hidratos de Carbono (g/100g)	62,6
	- De los cuales Azúcares	2,2
	- Fibra (g/100g)	4,9
- Sat	1,5	

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>
--------------	--

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/06/22 Revisión: 07
	BARRA 6 CEREALES 250 g	Hoja 4 de 4

LEGISLACIÓN APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> - - Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. - Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. 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. - Real Decreto 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. 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. - 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). - 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). - 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.
----------------------------------	---