



FICHA TÉCNICA PRODUCTO ELABORADO

REF. 0141

PAN DE PUEBLO TROCEADO

Fecha: 15/05/2020

Revisión: 12

Página:1 de 2

Nº R.G.S: 20.6189/NA

FÓRMULA CUALITATIVA	HARINA DE TRIGO, agua, sal, mejorante (Harina de trigo, antiaglomerante E-170, emulgentes: E-322 y E-472e, levadura desactivada, gluten, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico, y enzimas), y levadura ((Saccharomyces Cerevisiae) Emulgentes (E-491))
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado para el uso alimentario de la población en general a excepción de los CELIACOS
OBSERVACIONES	Al ser una masa hidratada con elaboración artesanal puede tener una oscilación de peso de un 15%.

PESO UNIDAD (g) (+,- 15 %):	1500	LARGO (mm):	550	ALTO PIEZA:(mm)	80-90
UNIDADES CAJA:	6	KILOS POR CAJA	9	ANCHO PIEZA: (mm)	180-190
ENVASE:	Cartón y bolsa de polietileno de baja densidad				
LOTE	AA MM DD REF (siendo AA los dos últimos dígitos del año, MM el mes, DD, el día de producción y REF. el número de referencia interna del producto).				
PALETIZACION:	EUROPALET				
CAPAS POR PALET:	8	CAJAS POR CAPA:	4	CAJAS PALET:	32

VALOR NUTRICIONAL valor promedio 100 gr.		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	PRODUCTO CRUDO	PARÁMETROS	PRODUCTO CRUDO
VALOR ENERGETICO	989 Kj / 233 Kcal	Aerobios Mesófilos (u.f.c./g)	5.0E2
HUMEDAD (%)	38,6	Enterobacterias (u.f.c./g)	<10.0
GRASAS de las cuales	0,21 g	Escherichia Coli (u.f.c./g)	<10.0
-ácidos grasos saturados	0,08 g	Salmonella /Shigella (25g)	Ausencia
-ácidos grasos monoinsaturados	0,06 g	Estafilococo Coagulasa positivos (u.f.c./g)	<10.0
-ácidos grasos poliinsaturados	0,07 g	Bacterias sulfito-reductoras (u.f.c./g)	<10.0
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales	48,2 g	Lysteria monocytógenes (25g)	Ausencia
- Azúcares	3,17 g		
- Almidón	45,0 g		
FIBRA ALIMENTARIA	3,40 g		
PROTEINA	7,93 g		
SAL	0,86 g		

**VIDA UTIL, CONSERVACION Y USO PREVISTO.****Vida útil:** 365 días desde elaboración (IMPRESA EN ETIQUETA)**Conservación:** Durante la distribución y almacenamiento, conservar envasado a -18°C**Uso previsto:** Descongelar a temperatura ambiente 30 minutos antes de hornear. Hornear a 180°C durante 8-12 minutos. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de dos días. Nunca comer en crudo.

<i>Elaborado por Resp. Producción</i>	<i>Revisado por Resp. Ventas</i>	<i>Aprobado por Dirección</i>
Carlos Barcos	Alfredo Barcos	Félix Barcos Alonso



**OGM:** No se utilizan materias primas OGMs en la elaboración del producto.

**Alérgenos:**

	PRESENCIA EN PRODUCTO	PRESENCIA EN LÍNEA DE PRODUCCIÓN
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, karnut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-	-
Pescado y productos a base de pescado.	-	-
Huevos y productos a base de huevos.	trazas	trazas
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	-	-
Soja y productos a base de soja.	Trazas	trazas
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	trazas	trazas
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia) y productos derivados.	trazas	trazas
Apio y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de este grano.	trazas	trazas
Sulfitos	trazas	trazas
Mostaza y productos derivados.	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-	-

<i>Elaborado por Resp. Producción</i>	<i>Revisado por Resp. Ventas</i>	<i>Aprobado por Dirección</i>
Carlos Barcos	Alfredo Barcos	Félix Barcos Alonso