

### 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Foto del artículo:

**Código del Artículo:** 1220

**Denominación Legal:**

Pan especial de cereales y semillas.

**Descripción Comercial:**

"Pan elaborado con 5 cereales (trigo, centeno, maíz, avena y cebada) y 5 semillas y granos (linaza dorada y marrón, pipas de girasol, trigo sarraceno y sésamo). Tiene un sabor excepcional y un agradable aroma con un pronunciado sabor a cereales, con cuerpo, es tierno y resulta fácil de comer gracias al largo remojo previo de los granos y de las semillas. Elaborado con masa madre de cultivo y tres fermentaciones, sin ningún tipo de aditivos. La masa madre utilizada se elabora a partir de masa madre natural, preparada y mantenida diariamente en nuestros obradores. Esta masa madre es un elemento fundamental del pan, sus fermentos naturales y su microbiota, constituida preferentemente por bacterias lácticas y por levaduras salvajes, ayudan a esponjar y a desarrollar el volumen del pan, así como a generar componentes aromáticos que caracterizan el sabor y el aroma del producto. Además, permite reducir la cantidad de levadura."

### 2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)

Harina de TRIGO, agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO y agua), linaza dorada y marrón, harina de malta de CENTENO, salvado de TRIGO, sémola de maíz, AVENA integral, pipas de girasol, SÉSAMO, malta de CEBADA, copos de AVENA y CENTENO, TRIGO sarraceno, levadura, sal. Puede contener trazas de HUEVO, SOJA, LECHE, MOSTAZA y ALTRAMUCES.

Ausencia de OMG

### 3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

**Aspecto:** Pieza alargada con las puntas redondeadas, con 8 cortes transversales y recubierta en la superficie de semillas.

**Color:** Miga marrón oscura. Corteza marrón oscura.

**Olor:** Intenso característico a pan con semillas.

**Sabor:** Intenso, característico de las semillas que contiene.

**Textura:** Miga esponjosa y hueca. Corteza fina.

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Escherichia Coli	<10 ufc/g
Recuento de Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Recuento de mohos y levaduras	<500 ufc/g
Investigación de Salmonella spp	ausencia/25g
Investigación de Listeria monocytogenes	ausencia/25g

### 5.- VALORES NUTRICIONALES (por 100g)

Valor Energetico:	1110 kJ
	263 kcal
Grasas:	4,1 g
De las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de Carbono:	42 g
De los cuales Azúcares:	0,8 g
Fibra Alimentaria:	8,7 g
Proteinas:	10 g
Sal:	1,3 g

### 6.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	P	T
Cereales que contengan gluten o derivados.	<b>P</b>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		
Huevo y productos a base de huevo.		<b>T</b>
Pescado y productos a base de pescado.		
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		
Soja y productos a base de soja.		<b>T</b>
Leche y sus derivados (incluida Lactosa).		<b>T</b>
Frutos de cáscara y productos derivados.		
Apio y productos derivados.		
Mostaza y productos derivados.		<b>T</b>
Granos de sésamo y productos derivados.	<b>P</b>	
Sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg.		
Altramuces y productos a base de altramuces.		<b>T</b>
Moluscos y productos a base de moluscos.		

### 7.- CONSUMIDOR FINAL

Producto dirigido a toda la población, con excepción de aquellos grupos susceptibles como celíacos y alérgicos o intolerantes al sésamo, huevo, soja, leche, mostaza o altramuces.

### 8.- ELABORACIÓN EN PUNTO DE VENTA

Descongelar a temperatura ambiente durante 45'.  
Cocción en horno de aire durante 19' a una temperatura de 180°C.  
Cocción en horno 1-solera con vapor-H250 durante 17' a una temperatura de 215°C.

### 9.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

**ALMACENAMIENTO:** PRODUCTO CONGELADO. Manténgase a temperatura igual o inferior a -15°C Una vez descongelado no volver a congelar

**CONSUMO PREFERENTE:** 180 días desde su fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas.

### 10.- CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE	EMBALAJE	PALET
GTIN-13: 8437011206268	GTIN-14 caja: 18437011206265	GTIN-14 palet: 28437011206262
Peso Unidad (g): 380	Unidades/ embalaje: 20 Uds	Embalajes palet: 32 (4 manto x 8 alturas)
Longitud unidad: 25,0 ± 2cm	Peso neto embalaje (kg): 7,60	Unidades palet: 640 Uds
Anchura unidad: 12,0 ± 1cm	Peso bruto embalaje (kg):	Peso bruto: #Error
Altura unidad: 7,0 ± 1cm	Tipo de embalaje:	<i>Peso de palet variable</i>
Peso U. cocida (g): 320	Caja nº 4 s/m (59x39x22)	Altura palet: 0cm (-16 + 16cm palet)

Identificación de Lote: Se identifica con un número de 6 cifras en la que la primera cifra se corresponde con el centro de producción, las dos siguientes son los últimos dígitos del año actual y las tres últimas cifras corresponden al día juliano.

### 11.- ETIQUETA ENVASE

### 12.- ETIQUETA EMBALAJE

### 13.- REGLAMENTACIÓN TÉCNICA APLICABLE

Reglamento (UE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Según Reglamento CE) 2073/2005, modificado Rglto (CE) 1441/2007 y Rglto (UE) Nº365/2010, Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

RD 1975/2004 Reglamentación técnico sanitaria para la fabricación, circulación, y comercio del pan y panes especiales.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Realizado por: Responsable Seguridad Alimentaria.



Aprobado por: Gerencia

