

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Foto del artículo:

Código del Artículo: 1240

Denominación Legal:

Pan especial de harina de espelta.

Descripción Comercial:

Elaborado 100% con harina de espelta (*Triticum espelta*), con masa madre y sin aditivos. La masa madre se trata de masa madre natural elaborada con harina de espelta. Esta masa madre es un elemento fundamental del pan, sus fermentos naturales y su microbiota, constituida preferentemente por bacterias lácticas y por levaduras salvajes que ayudan a esponjar y a desarrollar el volumen del pan, así como a generar componentes aromáticos que caracterizan el sabor y el aroma del mismo, también permite reducir la cantidad de levadura.

2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)

Harina de ESPELTA (54%)*, agua, masa madre (harina de ESPELTA, agua, sal y levadura), LECHE, azúcar, levadura y sal. *Elaborado 100% con harina de ESPELTA, que es un 54% del total de la fórmula.

Ausencia de OMG

3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Aspecto: Forma irregular con extremos redondeados.

Color: Miga amarillenta. Corteza mate marrón tostado con harina espolvoreada en la superficie.

Olor: característico a pan, aromas tostados.

Sabor: Característico a pan, con notas interesadas a especias.

Textura: Miga esponjosa y hueca, con alveolado irregular. Corteza crujiente.

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:	1159 kJ
	274 kcal
Grasas:	2,4 g
De las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de Carbono:	52 g
De los cuales Azúcares:	1,6 g
Fibra Alimentaria:	4,6 g
Proteinas:	8,9 g
Sal:	1,9 g

6.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

8.- ELABORACIÓN EN PUNTO DE VENTA

Descongelar a temperatura ambiente durante 60 minutos.

Cocción en horno de aire durante 17' a una temperatura de 180°C.
 Cocción en horno 1-solera con vapor-H250 durante 15' 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: 8437011206305	GTIN-14 caja: 18437011206302	GTIN-14 palet: 28437011206309
Peso Unidad (g): 340	Unidades/ embalaje: 15 Uds	Embalajes palet: 32 (4 manto x 8 alturas)
Longitud unidad: 23,5 ± 2cm	Peso neto embalaje (kg): 5,10	Unidades palet: 480 Uds
Anchura unidad: 15,5 ± 1cm	Peso bruto embalaje (kg): 5,700	Peso bruto: 182,4kg + 24kg palet
Altura unidad: 8,5 ± 1cm	Tipo de embalaje:	<i>Peso de palet variable</i>
Peso U. cocida (g): 310	Caja nº 4 s/m (59x39x22)	Altura palet: 1960cm (1944 + 16cm pale

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) N° 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) N°365/2010, 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) N° 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


