

### 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Foto del artículo:

**Código del Artículo:** 1279

**Denominación Legal:**

Pan común de miga blanca.

**Descripción Comercial:**

Hogaza Rustica de Trigo y Centeno, elaborado con un 95% de hidratación, masa madre de Cultivo, largos reposos y cocido en horno de solera, resultando un pan de sabor intenso, gruesa corteza y excelente conservación.

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

Harina de TRIGO, agua, masa madre de cultivo (Harina de TRIGO y agua), harina de CENTENO, sal, levadura y harina de CEBADA malteada tostada. Puede contener trazas de SOJA.

Ausencia de OMG

### 3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

**Aspecto:** Pieza alargada de gran tamaño y aspecto irregular. Alveolado irregular de gran tamaño.

**Color:** Miga color crema. Corteza marrón tostado mate.

**Olor:** Característico a pan, con aromas tostados.

**Sabor:** Característico a pan.

**Textura:** Miga esponjosa y hueca. 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:	1.166 kJ
	275 Kcal
Grasas:	1,3 g
De las cuales saturadas:	0,2 g
Hidratos de Carbono:	58 g
De los cuales Azúcares:	2,2 g
Fibra Alimentaria:	4,9 g
Proteinas:	5,7 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.		
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).		
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

Dirigido a: Toda la población, con excepción de aquellos grupos susceptibles como celíacos y alérgicos o intolerantes a la soja.

### 8.- ELABORACIÓN EN PUNTO DE VENTA

Descongelar a temperatura ambiente durante 60'.

Horno Modular: tiempo: 25' / temperatura: 205°C . Con vapor Suelo: 4 □ Boca: 5 Techo: 3 □

Horno Aire Bandejas: tiempo 25' / temperatura: 165°C . Con vapor

Horno Aire Carro: tiempo 25' / temperatura: 185°C Con vapor

### 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: 8436554240685	GTIN-14 caja: 38436554240686	GTIN-14 palet: 48436554240683
Peso Unidad (g): 650	Unidades/ embalaje: 8 Uds	Embalajes palet: 32 (4 manto x 8 alturas)
Longitud unidad: 34± 2m	Peso neto embalaje (kg): 5,20	Unidades palet: 256 Uds
Anchura unidad: 18± 1 cm	Peso bruto embalaje (kg): 6,45	Peso bruto: 206,4kg + 24kg palet
Altura unidad: 8± 1 cm	Tipo de embalaje:	<i>Peso de palet variable</i>
Peso U. cocida (g): 600	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) 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


