

## FICHA TÉCNICA

Referencia: 22781

Denominación comercial: MEDIO FLAUTIN RUSTICO 75g

Código EAN caja: 8424465227819

### TIPO DE PRODUCTO

Pan precocido congelado

### LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, masa madre (harina de TRIGO fermentada), sal, levadura, harina de MALTA tostada.

Vida útil: **365** días

### CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Producto congelado	medio	mínimo	máximo
peso (g)	75	60	90
longitud o diámetro (mm)	250	226	274
anchura (mm)	40,5	33	48
altura (mm)	33,5	26	41
Producto cocido	medio	mínimo	máximo
Peso aprox (g)	63	50	76

### Información nutricional media por 100g

	Producto envasado		Producto listo para el consumo*	
Valor energético	1.093	kJ	1.269	kJ
	262	kcal	303	kcal
Grasas	2,1	g	2,4	g
de las cuales:				
-- saturadas	0,3	g	0,4	g
-- monoinsaturadas	0,03	g	0,03	g
-- poliinsaturadas	0,01	g	0,02	g
Hidratos de carbono	50	g	57	g
de los cuales:				
-- azúcares	0,5	g	0,6	g
Fibra alimentaria	4,1	g	4,8	g
Proteínas	9,1	g	11	g
Sal	1,2	g	1,4	g
Ácidos grasos Omega-3		g		g

\* Valores nutricionales medios por 100g de producto listo para consumir siguiendo las instrucciones de preparación.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

	n	c	m	M
- Aerobios mesófilos totales	1		10e5 ufc/g	
- Enterobacterias				
- Escherichia coli	1		10 ufc/g	
- Staphylococcus aureus	1		10 ufc/g	
- Salmonella / Shigella	1		Ausencia/25g	
- Mohos				
- Levaduras				
- Clostridium sulfito reductor				
- Listeria monocytogenes	1		Ausencia/25g	
- Bacillus cereus				
- Coliformes	1		10e3 ufc/g	
- Anaerobios				

## SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

Alérgenos	Como ingrediente	Posible contaminación
Cereales que contengan gluten (es decir: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		
Huevos 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 la lactosa).		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados).		
Apio y productos derivados.		
Mostaza y productos derivados.		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		T
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> .		
Altramuces y productos a base de altramuces.		T
Moluscos y productos a base de moluscos.		

## EMBALAJE Y ENVASADO

	BOLSA	PRECINTO	ETIQUETA	CAJA
Material	PEAD	PP	SAT+ADH	KM CS
Medidas internas (mm)				595x395x191
Medidas externas (mm)	585x240x920	1.000x75x0	130x220x0	600x400x200
Grosor (mm)	0,02	0,03	0,07	4,01
Color	6	2	1	9
Diseño	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Anónimo
Peso aprox. (g)	32,76	4,00	2,97	650,00
Reciclable (+/-)	+	+	+	+

1. blanca  
7. verde

2. transparente  
8. metalizado

3. amarillo

9. marrón

4. naranja

10. rosa


5. rojo

6. azul  
11. anónimo



	Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
CAJA	80	6	6,66

## PALETIZADO

	Cajas/Capa	Capas	Total Cajas	Peso (kg)	Altura (m)	PALET
CAJA	4	9	36	265	1,95	Euro. 800x1200mm

## DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO

Conservación: A una temperatura de -14 °C  
 No volver a congelar una vez descongelado.

## INDICACIONES DE PREPARACIÓN

<b>Descongelar:</b>	15 - 20 minutos	a temperatura ambiente
<b>Fermentar a:</b>	-- °C	temperatura de fermentación tiempo de fermentación
<b>Cocer a:</b>	180 - 190 °C 10 - 12 minutos	temperatura de cocción tiempo de cocción

Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.

**Observaciones: Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente. Cocer 12 minutos a 190° C.**

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

Color:	Corteza dorada
Olor:	Suave
Sabor:	Suave
Aspecto:	

## NORMATIVA APLICABLE

De acuerdo a la legislación vigente  
 Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), de acuerdo con la normativa Europea EC/2003/1830 y EC/2003/1829.

## FOTO DEL PRODUCTO COCIDO



## LOGOS DE COMUNICACIÓN

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.