

FICHA TÉCNICA

Referencia: 27513

Denominación comercial: PAYESITO

Código EAN caja: 8424465275131

TIPO DE PRODUCTO

Pan precocido congelado

LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, harina integral de CENTENO y sal.

Vida útil: **365** días

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Producto congelado	medio	mínimo	máximo
peso (g)	90	82,5	97,5
longitud o diámetro (mm)	100,5	93	108
anchura (mm)			
altura (mm)	50,5	43	58
Producto cocido	medio	mínimo	máximo
Peso aprox (g)	79	79	79

Información nutricional media por 100g

	Producto envasado		Producto listo para el consumo*	
Valor energético	1.001	kJ	1.103	kJ
	240	kcal	264	kcal
Grasas	1,7	g	1,9	g
de las cuales:				
-- saturadas	0,2	g	0,3	g
-- monoinsaturadas	0,1	g	0,1	g
-- poliinsaturadas	0,1	g	0,1	g
Hidratos de carbono	47	g	51	g
de los cuales:				
-- azúcares	0,5	g	0,5	g
Fibra alimentaria	2,5	g	2,8	g
Proteínas	8,3	g	9,2	g
Sal	1,3	g	1,3	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 ALÉRGICAS 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.		T
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).		T
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 ₂ .		
Altramuces y productos a base de altramuces.		
Moluscos y productos a base de moluscos.		

EMBALAJE Y ENVASADO

	BOLSA	PRECINTO	ETIQUETA	CAJA
Material	PEAD	PP	SAT+ADH	KM CS
Medidas internas (mm)	160,00			585x255x280
Medidas externas (mm)	770x750x0	1.000x75x0	130x220x0	590x260x289
Grosor (mm)	0,02	0,03	0,07	3,92
Color	6	2	1	9
Diseño	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Anónimo
Peso aprox. (g)	25,58	4,00	2,97	413,00
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	70	6,3	6,76

PALETIZADO

	Cajas/Capa	Capas	Total Cajas	Peso (kg)	Altura (m)	PALET
CAJA	6	7	42	309	2,17	Euro. 800x1200mm

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO

Conservación: A una temperatura de -18 °C
No volver a congelar una vez descongelado.

INDICACIONES DE PREPARACIÓN

Descongelar:	15 - 20 minutos	a temperatura ambiente
Fermentar a:	-- °C	temperatura de fermentación tiempo de fermentación
Cocer a:	180 - 190 °C 12 - 14 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. Hornear 14 minutos a 190°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

Color:	Corteza dorada, interior color marfil con motitas de centeno
Olor:	Ligero, a pan recién horneado
Sabor:	Característico a pan recién horneado, suave
Aspecto:	Rústico, artesano

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.