



FICHA TÉCNICA PRODUCTO
CÓDIGO: **PRECUI43**
BAGUETTE 290G



FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo , Agua, Levadura, Sal, Complemento panario: (agente de tratamiento de la harina (E-300), enzimas y extracto de malta de cebada). Puede contener trazas de sésamo .				
Posibles alegaciones					
UNIDADES/CAJA	30	PARTIDA ARANCELARIA	1905909000	I.V.A.	4 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS

ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
CONGELADO	290 ± 9			57 ± 10	65 ± 5	45 ± 5	185 ± 5
HORNEADO	255 ± 9						

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO	
CAJA P 5 PF	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	28	7	4	
	598	263	288	DIMENSIONES PALET			
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
CON BOLSA Y A GRANEL				1200	800	2187	282
EAN13	8429099008049			DUN14 (CAJA)	18429099008046		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO	365 días	Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
---------------------	----------	---

MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
15	---	18	190

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO
CÓDIGO: **PRECU143**
BAGUETTE 290G



NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	HORNEADO	PARÁMETROS	CONGELADO
VALOR ENERGÉTICO	1201Kj / 287Kcal	Enterobacterias	<= 10E4 ufc/g
GRASAS	1.5 g	E. Coli	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: SATURADAS	0.3 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	0.3 g	Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS	0.9 g	Listeria monocitógenas	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	60 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	2.6 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
FIBRA ALIMENTARIA	2.7 g	PARÁMETROS	
PROTEÍNAS	7.1 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	<= 4 ppb
SAL	1.5 g	AFLATOXINA B1	<= 2 ppb
HUMEDAD	27 %	DEOXINIVALENOL	<= 500 ppb
CENIZAS	1.7 g	ZEARALENONA	<= 50 ppb
		OCRATOXINA A	<= 3 ppb

DECLARACIÓN ALERGENOS	
Según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y el Real Decreto 1164/2005	Presencia en el producto (+) Ausencia en el producto (-) Puede contener trazas (Trazas)
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	+
Crústaceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevos.	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	-
Soja y productos a base de soja.	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	-
Frutos de cáscara, es decir: 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.	TRAZAS
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en términos de SO2 total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

Elaborado por departamento de Calidad	
Revisado por Directora I+D	Aprobado por Directora Marketing
	