



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12706****MEDITERRANEA CRISTAL 300g**

FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo , agua, aceite de oliva, masa madre natural de trigo , azúcar, sal, levadura. Puede contener trazas de sésamo , soja , frutos de cáscara y derivados.				
Posibles alegaciones					
UNIDADES/CAJA	16	PARTIDA ARANCELARIA	1905909000	I.V.A.	10 %

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	300 ± 9,2			420 ± 20	120 ± 15	35 ± 5	
HORNEADO	282 ± 9						

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO	
CAJA P 4 A	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	30	5	6	
	492	293	402				
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
CON BOLSA Y A GRANEL				1200	800	2160	181
EAN13	8425514127067			DUN14 (CAJA)	18425514127064		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO	365 días	Pan 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)
30	---	4-6	180

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: **12706****MEDITERRANEA CRISTAL 300g**

NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	HORNEADO	PARÁMETROS	CONGELADO
VALOR ENERGÉTICO	1236kJ/293kcal	Enterobacterias	<= 10E2 ufc/g
GRASAS	6.6 g	E. Coli	Ausencia / g
De las cuales: SATURADAS	1.0 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	4.9 g	Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS	0.7 g	Listeria monocitógenes	Ausencia / 25 g
HIDRATOS DE CARBONO	49 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	0.5 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
FIBRA ALIMENTARIA	1.4 g	PARÁMETROS	CONGELADO
PROTEÍNAS	8.4 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	<= 4 ppb
SAL	1.5 g	AFLATOXINA B1	<= 2 ppb
HUMEDAD	32.3 %	DEOXINIVALENOL	<= 500 ppb
CENIZAS	2.0 g	ZEARALENONA	<= 50 ppb
		OCRATOXINA A	<= 3 ppb

DECLARACIÓN ALERGENOS	
Según el reglamento 1169/2011	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.	TRAZAS
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.	TRAZAS
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.	-

POBLACIÓN DE DESTINO
La población de destino del producto es el público en general excepto celíacos y aquellos consumidores que sean alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, de acuerdo con la legislación referente a este tema. Ver listado ingredientes y/o alérgenos detallados en esta ficha técnica.

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