



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12908****HOGAZA CEREALES 400G**

FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo (34%), agua, masa madre natural de trigo (13%), cereales (18%) (Gluten y salvado de trigo , harina de centeno , harina de cebada , maíz extrusionado, extracto cebada malteada, harina trigo malteado, harina centeno malteado, harina de trigo malteado tostado), pipas de girasol, lino marrón, soja . triturada, sésamo , sal, azúcar, aceite de palma, proteínas de la leche , emulgente (E-472e), agente de tratamiento de la harina (E-300), enzimas. Puede contener trazas de frutos de cáscara y derivados.				
Posibles alegaciones	Fuente de fibra.				
UNIDADES/CAJA	7	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	400 ± 11,7			260 ± 20	140 ± 10	70 ± 10	365 ± 20
HORNEADO	380 ± 11,4						

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO	
ANÓNIMA	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	64	8	8	
	400	300	228	DIMENSIONES PALET			
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
CON BOLSA Y A GRANEL				1200	800	1974	179
EAN13	8425514129085			DUN14 (CAJA)	18425514129082		

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)
60	---	14-16	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: **12908****HOGAZA CEREALES 400G**

NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	HORNEADO	PARÁMETROS	CONGELADO
VALOR ENERGÉTICO	1132kJ/267kcal	Enterobacterias	<= 10E4 ufc/g
GRASAS	1.2 g	E. Coli	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: SATURADAS	0.2 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	0.4 g	Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS	0.6 g	Listeria monocitógenes	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	47 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	0.5 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
FIBRA ALIMENTARIA	3.8 g	PARÁMETROS	CONGELADO
PROTEÍNAS	15 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	<= 4 ppb
SAL	1.3 g	AFLATOXINA B1	<= 2 ppb
HUMEDAD	30.1 %	DEOXINIVALENOL	<= 500 ppb
CENIZAS	2.7 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.	TRAZAS
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	+
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
	