

	FICHA TÉCNICA PAN INDIVIDUAL		 ES-196-002	Código AX-01-03 Rev.: 12/07/2018
---	-------------------------------------	--	---	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Normativa aplicable: RD 285/1999 , Rgto (CE) 1169/2011, R (CE) 828/2014, Rgto(CE)2073/2005, Rgto(CE)1881/2006, Rgto(CE)1333/2008	Pan sin gluten congelado.
Descripción:	Masa panadería a base de almidón de maíz, fermentada y horneada

DATOS DEL FABRICANTE	
Razón social Nº RGSEAA Dirección: Población: Teléfono/Fax: Mail: Página Web:	ASERCELI S.L. 20046889/M C/ Abeto, 11 Humanes de Madrid (Madrid) 914982491 info@aserceli.com www.aserceli.com

INFORMACIÓN SOBRE COMPOSICIÓN Y PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN EL PRODUCTO				
Ingredientes	ALÉRGENOS y OGM's			
	CONTIENE EN RECETA	CC *	LIBRE	
Almidón de maíz, agua, HUEVO líquido pasteurizado(HUEVO de gallina,conservante (E202), antioxidante (E-330)), margarina (grasa vegetal: palma, coco; agua; aceite vegetal:girasol; emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos (E-471), lecitinas (E-322) sal; corrector de acidez: ácido cítrico (E330); aroma (contiene LECHE); conservador: sorbato potásico (E-202); colorante: carotenos (E160a)), HUEVO en polvo, levadura fresca, jarabe de glucosa, estabilizantes (E-412, E-415), azúcar, sal, conservantes (E-200, E-282)	1. GLUTEN			X
	2. CRUSTACEOS			X
	3. HUEVO	X		
	4. PESCADO		X	
	5. CACAHUETE			X
	6. SOJA		X	
	7. LECHE	X		
	8. FRUTOS CÁSCARA		X	
	9. APIO			X
	10. MOSTAZA			X
	11. SESAMO			X
	12. SULFITOS			X
	13. ALTRAMUCES			X
	14. MOLUSCOS			X
	OGM's			X
* contaminación cruzada por presencia en fábrica				

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:	aw > 0,92 pH > 4,4
--------------------------	-----------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	Por 100 g
Valor Energético	1148 Kj / 272 Kcal
Grasas	6,9 g
De las cuales:	
Grasas saturadas	3,1 g
Hidratos de Carbono	43,1 g
De los cuales:	
Azúcares	1,4 g
Proteínas	9,4 g
Sal	1,7 g

CARACTERÍSTICAS ENVASE-EMBALAJE-PALETIZACIÓN	
Tipo de envase:	Plástico de poliolefina retráctil
Unidades por envase:	1
Peso neto:	80 g
Tipo de embalaje:	Caja de cartón
Medidas de embalaje:	22x37x30
Unidades por caja:	35
Altura del palet:	1,48
Capas palet:	4
Nº de cajas palet:	48
Nº de cajas capa:	12
Lote:	Fecha de fabricación
Código EAN:	8436533220028
DUN 14	18436533220025

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
Almacenamiento:	Producto congelado. Almacenar a temperatura igual o inferior a -18°C. No romper la cadena del frío.
Transporte	Temperatura -18°C ± 3 °C
Fecha de duración mínima:	Consumir preferentemente antes de: Mes/año (12 meses)

RECOMENDACIONES DE CONSUMO	
Dejar descongelar en el frigorífico antes de consumir, una vez descongelado no volver a congelar y consumir en dos días conservando en frigorífico. Se recomienda hornear previo a su consumo para maximizar las cualidades organolépticas del producto	
CONSUMIDOR FINAL	
Celíacos:	APTO
Producto orientado al público en general y específicamente al consumidor celíaco excepto para aquellos sensibles al huevo, leche, pescado, soja y frutos de cáscara.	

TRATAMIENTOS RELEVANTES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PRODUCTO	
Refrigeración de materias primas: 0-4°C Cocción : ≥ 85°C en el interior del producto durante 15 segundos Congelación: ≤-1°C/t ≤ 2h Almacenamiento en congelación: ≤-18°C	
CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO FINAL	
Producto congelado tras los tratamientos térmicos mencionados anteriormente encaminados a garantizar la seguridad alimentaria del producto.	

Elaborado por: Dpto. Calidad

Revisado y aprobado por: Javier Bermejo