

FICHA TÉCNICA

Referencia: 22001

Denominación comercial: BAGUETTE GRAN RESERVA

Código EAN caja: 8424465220018

TIPO DE PRODUCTO

Pan precocido congelado

LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal.

Vida útil: **365** días

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO

Producto congelado	medio	mínimo	máximo
peso (g)	260	220	300
longitud o diámetro (mm)	530	475	585
anchura (mm)	66	58	74
altura (mm)	44	34	54
Producto cocido	medio	mínimo	máximo
Peso aprox (g)	220	194,02	245,98

Información nutricional media por 100g

	Producto envasado		Producto listo para el consumo*	
Valor energético	992	kJ	1.202	kJ
	237	kcal	288	kcal
Grasas	1,1	g	1,3	g
de las cuales:				
-- saturadas	0,2	g	0,3	g
-- monoinsaturadas	0,1	g	0,2	g
-- poliinsaturadas	0,4	g	0,6	g
Hidratos de carbono	48	g	58	g
de los cuales:				
-- azúcares	0,8	g	0,9	g
Fibra alimentaria	1,7	g	1,9	g
Proteínas	8	g	10	g
Sal	1,5	g	1,8	g
Ácidos grasos Omega-3		mg		mg

* 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		No detectado/25g	
- Mohos				
- Levaduras				
- Clostridium sulfito reductor				
- Listeria monocytogenes	1		No detectado/25g	
- Bacillus cereus				
- Coliformes	1		10e3 ufc/g	
- Anaerobios				

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS 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).		
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	Otros
Material	PEAD	PP	SAT+ADH	KM CS	
Medidas internas (mm)				585x385x272	
Medidas externas (mm)	585x240x920	1.000x75x0	130x220x0	590x390x281	0x0x0
Grosor (mm)	0,02	0,03	0,07	3,98	
Color	6	2	1	9	9
Diseño	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Especial	Anónimo
Peso aprox. (g)	32,76	4,00	2,97	703,00	
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	26	6,76	7,52

PALETIZADO

	Cajas/Capa	Capas	Total Cajas	Peso (kg)	Altura (m)	PALET
 CAJA	4	7	28	236	2,12	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 - 200 °C 15 - 20 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. Cocer 20 minutos a 200° C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

Color:	CORTEZA DORADA
Olor:	CARACTERISTICO A PAN
Sabor:	CARACTERISTICO, SUAVE
Aspecto:	HARINA ESPOLVOREADA POR LA SUPERFICIE

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.