 <b>Cien Fuegos</b> GASTRONOMÍA	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	4693-Pan Hamburguesa (SG) 100g 1x25ud	Ed.01 Fecha: 23/03/2021



Número R.G.S.E.A.A.: 20.047120/B

Descripción del producto: PAN DE HAMBURGUESA SIN GLUTEN

Especificaciones Físicas:

	mínimo	medio	máximo
Peso (grs)	90	100	110
Largo/Ancho (cm)	8,5	10,5	12,5
Ancho (cm)	3	4,5	6

Clasificación del producto: producto sin gluten


Determinación cualitativa de gluten (Elisa Sandwich Ac R5) (punto de corte: 5 mg/kg)	Ausencia
Determinación cualitativa de gliadina (Elisa Sandwich Ac R5) (punto de corte: 2,5 mg/kg)	Ausencia

Composición cualitativa: almidón de maíz, agua, harina de arroz, harina de trigo sarraceno, azúcar, jarabe de glucosa, acidulante (E-330), conservador (E-202), aromas, harina de semilla de lino, sal, fibra vegetal natural, espesante (E-464, E-440), gelificante (goma xantana), levadura, achicoria y aceite de oliva.

Presentación: empaquetado individualmente, donde aparece la denominación de "pan sin gluten" y toda la información nutricional, código de barras, modo de empleo, número de registro sanitario, dirección, etc...

Envasado: en un plástico autorizado para uso alimentario, resistente a las temperaturas del horno y microondas.

Etiquetado: el pan se presenta en cajas etiquetadas con etiquetas donde se especifica: formato del pan, ingredientes, lote, fecha de caducidad, unidades por caja, número de registro sanitario, código de barras, denominación "pan sin gluten" y sellos de Espiga Barrada (sin gluten).

 <b>Cien Fuegos</b> GASTRONOMÍA	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	4693-Pan Hamburguesa (SG) 100g 1x25ud	Ed.01 Fecha: 01/08/2020

Condiciones de almacenamiento y Transporte: Mantener a < -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Población destino: producto que, gracias a sus características nutricionales y carácter natural, es apto para cualquier persona, especialmente destinado a personas celíacas o con cierta intolerancia al gluten.

Valores nutricionales:

<b>Determinación</b>	<b>Unidades</b>	<b>Valor análisis</b>
Valor energético	Kcal/100g KJ/100g	227,9 965,8
Grasa, de las cuales:	g/100g de producto	0,9
Saturadas	g	0,2
Hidratos de carbono, de los cuales:	g/100g de producto	51,4
Azúcares	g	3,1
Proteínas	g/100g de producto	1,9
Fibra	g/100g de producto	3,3
Sal	g/100g de producto	1,3

Loteado: fecha de revés con dos números más al final.  
Ejemplo: 2016091600.

Consumo preferente: 12 MESES

Control de trazabilidad: el número de lote no cambia siempre y cuando no cambie ningún lote de materias primas o proveedor de las mismas.

Se realiza un control de trazabilidad en cada cambio de proveedor o anualmente.


Modo de empleo: nuestro producto se puede emplear de tres formas distintas:

Temperatura ambiente:

- 1.- Sacar el producto del congelador
- 2.- Dejar descongelar a temperatura ambiente el tiempo que sea necesario.

Microondas:

- 1.- Sacar el producto del congelador
- 2.- Poner 15 segundos en el microondas a potencia máxima.
- 3.- Poner 6 minutos en el microondas en modo "GRILL"
- 4.- Sacar el pan la bolsa y dejar enfriar.  
(Los tiempos son estimados, según potencia del microondas).

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	4693-Pan Hamburguesa (SG) 100g 1x25ud	Ed.01 Fecha: 23/03/2021

Horno:

- 1.- Sacar el producto del congelador.
- 2.- Dejar descongelar durante 15 minutos.
- 3.- Calentar el horno hasta 190°C.
- 4.- Hornear el pan 7 minutos.
- 5.- Sacar el pan de la bolsa y dejar enfriar.

Cajas: el pan se encaja en cajas de 25 unidades (envasado individualmente), de tamaño 405x265x240.


Paletización: las medidas del palet son formato europeo. El palet lleva 72 cajas y la altura del mismo es de 2'25 m aproximadamente, contando el mismo palet.

El palet se compone de 8 capas de 9 cajas cada una, siendo así 225 unidades por capa.

Valores Microbiológicos:

Aerobios mesófilos	< 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia

Cumplimiento de Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	4693-Pan Hamburguesa (SG) 100g 1x25ud	Ed.01 Fecha: 01/08/2020

Alérgenos:

<b>Listado de alérgenos presentes en el ANEXO II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</b>	<b>Presencia en el producto</b>	<b>Presencia en la línea de producción</b>
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-

Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos o alfónsigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de este grano	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

#### OGM y Irradiación:

Los ingredientes como los productos producidos no contienen ni han sido producidos a partir de OGM según define el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 relativos a la trazabilidad y etiquetado de OGM.

El producto no ha sido irradiado.

#### Contaminantes:

Cumplimiento del Reglamento (CE) n o 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios