

FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIÓN PRODUCTO ACABADO

PAGINA 1/2
REV 5
OCTUBRE
2023



CÓDIGO: CRI25028
NOMBRE: PAN CRISTAL 250 (28 UD/CJ)
EAN: 8437012038103

1. DESCRIPCIÓN

Denominación:	Pan precocido congelado		
Peso neto (g):	190-200 g.	Formato:	Barra alargada
Vida útil:	12 meses	Largo:	42-44 cm Altura: 5 cm
Almacenaje:	Congelación (-18°C)	Ancho:	10 cm Diámetro: 0
Unidades/bolsa:	4	Bolsas/caja:	7 Cajas/pallet: 30 (6X5)
Medidas caja:	445X393X374 mm.	Peso bruto caja:	6,295kg
Altura pallet:	2264 mm.	Peso bruto pallet:	188,85 kg

2. INGREDIENTS

Harina de **TRIGO**, Agua, Levadura fresca, Sal, Mejorante panario (Harina de **TRIGO**, Antioxidante (E-300), Enzimas) Malta, Dextrosa

3. ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten:	SI	Frutos con cáscara:	NO
Crustáceos y derivados:	NO	Apio y sus derivados:	NO
Huevos y derivados:	NO	Mostaza y derivados:	NO
Pescado y derivados:	NO	Granos de sésamo y derivados:	NO
Cacahuets y derivados:	NO	Dióxido de azufre y sulfitos:	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	Altramuces y derivados:	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	Moluscos y derivados:	NO

Puede contener trazas de: Huevo y derivados, leche y derivados, sésamo.

4. VALOR NUTRICIONAL (Por cada 100 g)

Energía:	184,89 Kcal/ 770,31 Kj
Proteínas:	4,46 g.
Grasas	0,96 g.
De las cuales saturadas:	0,19 g.
Hidratos de	38,02 g.
De los cuales azúcares:	0,69 g.
Sal:	1,14 g.
Fibra	1,20 g.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color:	Tostado, miga blanca	Consistencia	Crujiente y ligero . Alveolos grandes
Sabor y olor:	Característico pan	Decoración:	No

6. MÉTODO DE USO

Precalentar el horno a 180°C. Introducir la pieza directamente congelada y cocer al gusto, entre 12 y 14 minutos

7. RECOMENDACIONES DE USO:

Su sabor neutro potencia los matices de cualquier buen aceite de oliva, de buen tomate (preferiblemente de carnes blandas) de una buena flor de sal Un acompañamiento exclusivo para los mejores jamones, embutidos, quesos, patés, anchoas, etc

8. DECLARACIÓN OGM:

De acuerdo con lo indicado en la Reglamentación vigente, este producto NO contiene, está compuesto o ha sido producido a partir de OGM.

9. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Criterio microbiológico interno para productos de pastelería, confitería, bollería y repostería, basado en RD 2419/1978, REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 y el Reglamento 1441/2007 que modifica el 2073/2005. Especific

Parámetros microbiológicos	
Listeria	<100 UFC/g
Aerobios totales	5000UFC/g
Coliformes totales	500 UFC/g
Escherichia coli B-glucuronid. posit.	50 UFC/g
Mohos	500 UFC/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Estafilococos coagulasa posit.	100 UFC/g
Levaduras	1000 UFC/g

* Valores obligatorios según RD

Criterio fisico-químico de acrilamida para panes crujientes y otros panes según el Reglamento (UE) 2017/2158.

Parámetros fisico-químicos	
Acrilamida	300 µg/Kg

10. LOTE - CADUCIDAD, (Consumir preferentemente antes de):

Lote: en nuestras etiquetas se puede encontrar el campo "LOTE", que corresponde a la siguiente descripción:

LOTE: "L200120"
L 20 01 20
 AÑO MES DÍA

Caducidad: En nuestras etiquetas se puede encontrar el campo "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE" que corresponde a la siguiente descripción: Consumir preferentemente antes de: 20/01/2021

20 01 2021
 DÍA MES AÑO

La fecha dependerá del tipo/familia de producto . Para todo el pan de cristal (congelado) la fecha de consumo preferente es de 12 meses a partir de la fecha de fabricación

11. VIDA ÚTIL SECUNDARIA

Una vez descongelado puede mantenerse en refrigeración (6°C) las 72 horas posteriores, manteniendo el producto dentro de la bolsa cerrada. Lo que puede variar ligeramente son características organolépticas (disminución de altura alveolado interior) del producto.

12. ELABORADO POR:

Paula Sebastian
 Técnico de Calidad

APROBADO POR:

Laura Masdeu
 Gerencia