

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<b>Doc:</b> <b>Revisión:</b> <b>Edición:</b> <b>Fecha:</b> 11/07/23
	<b>Chapatta Grande</b>		<b>Página:</b> 1 de 2
<b>COD: 41651</b>			
<b>1. DESCRIPCIÓN:</b> Chapatta grande			
<b>2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula):</b> Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, masa madre de CENTENO en polvo, agente de tratamiento de la harina (E300). Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, MOSTAZA, GRANOS DE SÉSAMO, SULFITOS, LECHE Y DERIVADOS.			
<b>3. VALORES ANALÍTICOS:</b>  <b>Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido):</b> Composición nutricional, valores medios por 100g de producto final: Valor energético: 1004kJ-240kcal, Grasas: 1,00g, de las cuales saturadas: 0,25g, Hidratos de carbono: 48,68g, de los cuales azúcares: 1,43g, Proteínas: 7,89g, Fibra alimentaria: 2,61g y sal: 1,31g.  <b>Microbiología (Recuentos de producto congelado):</b> A. mesófilos: <10e5ufc/g /// Enterobacterias Lactosa+: <10e3ufc/g E.coli: <10ufc/g /// S. aureus: <10ufc/g Salmonella: Ausencia/25g			
<b>4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:</b>  <b>Dimensiones:</b> Peso unitario: 460 gr. Largo: 38 ± 1cm Ancho: 11 ± 0,5cm Tolerancia: 5,5 ± 0,5cm			

 <p><b>COD: 41651</b></p>	<p align="center"><b>FICHA TÉCNICA</b></p> <p align="center"><b>Chapatta Grande</b></p>	<p><b>Doc:</b>  <b>Revisión:</b>  <b>Edición:</b>  <b>Fecha:</b> 11/07/23  <b>Página:</b> 2 de 2</p>
<p><b>5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):</b></p> <p>Pan precocido ultracongelado. Color tostado. Harina superficial // Una vez aplicadas las condiciones de uso: Corteza crujiente con miga alveolada. Olor con un ligero toque a cereales tostados.</p>		
<p><b>6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:</b></p> <p>Bolsa: Polietileno</p> <p>Caja: Dimensiones (exteriores): 590mm x 395mm x 280mm          Uds / Kg.: 20 UN          Peso: 9,20 Kg.</p> <p>Palet: Europalet (800X1200)          Núm. Cajas Nivel: 4          Niveles: 7          Altura Total: 1960 mm          Núm. De Cajas: 28</p>		
<p><b>7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b></p> <p>Mantener a -18°C. No congelar una vez descongelado. 24h en el refrigerador.</p> <p>12 Meses en cámara a -18°C</p> <p><b>NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO</b></p>		
<p><b>8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:</b></p> <p>Descongelar durante 30 minutos a temperatura ambiente.          No requiere fermentación.          Hornar a 190-200°C durante 20-25 minutos.</p> <p>USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población en general exceptuando aquellas personas que sufran intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes declarados en el apartado de ingredientes.</p>		