



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: 834

## SUPREMA BOCATA



## FÓRMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de **trigo**, agua, harina de **centeno**, sal, levadura. Puede contener **leche**, **soja**, **huevo**, **frutos de cáscara**, granos de **sésamo**, **mostaza** y productos derivados.

## UNIDADES/CAJA

55

## PARTIDA ARANCELARIA

1905903000

## I.V.A.

4 %

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS

ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
CONGELADO	120±5.4			270±10			190±10
HORNEADO	115±5.2						

## CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/PALETIZADO

## CAJA

TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			
CR P-5 NUEVA ALTURA	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO BRUTO CAJA (KG)
	603	398	293	6,6

## ENVASE INTERIOR

## CON BOLSA Y A GRANEL

EAN13

8436014303059

## PALET

CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO
28	7	4

## DIMENSIONES PALET

LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
1200	800	2201	226,824
DUN14 (CAJA)	18436014303056		

## VIDA TOTAL, CONSERVACIÓN Y MÉTODO DE TRANSPORTE

## VIDA ÚTIL (DÍAS)

365

Pan precocido congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

## MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
15-20		9-12	175-185

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.

## Nutricional Producto Horneado

PARÁMETROS	100 g	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
VALOR ENERGÉTICO	1188 kJ / 284 kcal	Legislación de referencia: Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
GRASAS	2.6 g	PARÁMETROS	CONGELADO
De las cuales: SATURADAS	1.0 g	ENTEROBACTERIAS	<= 10E4 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	57 g	E.COLI	<= 10E2 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	3.1 g	S.AUREUS	<= 10E2 ufc/g
FIBRA ALIMENTARIA	4.9 g	SALMONELLA	Ausencia /25 g
PROTEÍNAS	8.4 g	LISTERIA MONOCITÓGENES	<= 10E2 ufc/g
SAL	1.4 g	BACILLUS CEREUS	<= 10E3 ufc/g

## CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cumple con el Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones y con el Reglamento (UE) 2017/2158 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos y posteriores modificaciones.



## FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: 834

## SUPREMA BOCATA



## DECLARACIÓN ALERGENOS

Según el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información aliment	Presencia en el producto (+), Ausencia en el producto (-), Puede contener
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	+
Crústaceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevos.	Puede contener
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-
Soja y productos a base de soja.	Puede contener
Leche y sus derivados ( incluida la lactosa).	Puede contener
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	Puede contener
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	Puede contener
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	Puede contener
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en términos de SO2 total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

## OGM

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OGM), ni está producido a partir de OMG, por lo que no requiere ser etiquetado como tal según lo indicado en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus posteriores modificaciones.

## LEGISLACIÓN ADICIONAL APLICABLE

Real Decreto 308/2019, de 26 abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, y sus posteriores modificaciones.  
El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2 y sus posteriores modificaciones.  
El producto cumple con el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

## ENVASES

Los plásticos en contacto con nuestros alimentos cumplen con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos con sus posteriores modificaciones y con Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos con sus posteriores modificaciones.

## POBLACIÓN DE DESTINO

La población de destino del producto es el público en general excepto celíacos y aquellos consumidores que sean alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, de acuerdo con la legislación referente a este tema. Ver listado ingredientes y/o alérgenos detallados en esta ficha técnica.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Dirección I+D	Responsable calidad planta	Responsable de especificaciones