

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

FT.PN026HOR20_Rev04_03/06/2023

PN026HOR20 - PAN RÚSTICO REDONDO CONGELADO
FROZEN RUSTIC BREAD
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Pan rústico redondo congelado, sin gluten(<20ppm) / Frozen gluten free(<20ppm) rustic round bread.

Uso previsto / Intended use

Producto previsto para toda la población en general y, en concreto, también para el consumidor celíaco y para aquellas personas que quieran eliminar/reducir el gluten en su dieta / Product intended use for the whole population in general and, specifically, also for the celiac consumer and for those people who wish to eliminate / reduce gluten in their diet.

APTO PARA VEGANOS / SUITABLE FOR VEGANS	✓
APTO PARA VEGETARIANOS / SUITABLE FOR VEGETARIANS	
APTO PARA OVOVEGETARIANOS / SUITABLE FOR OVOVEGETARIANS	
APTO PARA LACTOVEGETARIANOS / SUITABLE FOR LACTO-VEGETARIANS	

Certificaciones / Certifications


ES-103-005

Ingredientes:	Almidones (maíz, tapioca), agua, harinas (arroz, trigo sarraceno, algarroba), azúcar, aceite de girasol, fibra vegetal, jarabe de arroz, levadura, sal, espesantes (hidroxipropilmetilcelulosa, goma xantana), aroma.
Ingredients:	Starches (corn, tapioca), water, flours (rice, buckwheat, carob), sugar, sunflower oil, vegetable fibre, rice syrup, yeast, salt, thickeners (hydroxypropyl methyl cellulose, xanthan gum), flavor.
Peso neto(g) / Net weight(oz.):	85 / 3,0
País de origen / Country of origin:	España / Spain

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Colour	Tostado / Toasted	Sabor / Taste	Característico del pan / Characteristic of bread
Olor / Smell	Característico del pan / Characteristic of bread	Textura / Texture	Tierna / Tender

3. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

365 días desde la fecha de fabricación / 365 days from date of manufacture.

4. CONSERVACIÓN Y USO / STORAGE AND USAGE

Conservar a -18°C. Una vez descongelado conservar en refrigeración, consumir en tres días y no volver a congelar. Para su consumo, descongelar dentro del envase a temperatura ambiente 30 minutos antes de su consumo o sin descongelar, hornear a 180°C durante 8-12 minutos dentro del envase. Una vez horneado consumir al momento y no dejar el pan dentro del envase. / Keep up to -18°C. Once thawed, keep in refrigeration, consume in three days and do not refreeze. For consumption, thawed inside the container at room temperature, 30 minutes before consumption or without defrosting, bake at 180°C for 8-12 minutes inside the container. Once baked consume at the moment and do not leave the bread inside the container.

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

FT.PN026HOR20_Rev04_03/06/2023

PN026HOR20 - PAN RÚSTICO REDONDO CONGELADO
FROZEN RUSTIC BREAD
5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL DECLARATION
(Según Reglamento UE 1169/2011 y modificaciones posteriores / According to Regulation UE 1169/2011 and subsequent modifications)
Valores medios por 100g de producto / Average values for 100g of product

Valor energético / Energy value (kJ/Kcal)	955 / 226
Grasas / Fat (g)	3,6
- de las cuales, saturadas / of which saturates (g)	0,6
Hidratos de carbono / Carbohydrate (g)	47
- de los cuales, azúcares / of which sugar (g)	5,4
Proteínas / Protein (g)	1,9
Sal / salt (g)	1,2

6. CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA / FOOD SAFETY CHARACTERISTICS
Microbiológicas / Microbiological
(Según Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones posteriores / According to Regulation CE 2073/2005 and subsequent modifications)

<i>Listeria monocytogenes</i>	<100ufc/g
<i>(Según RD 2419/78 y modificaciones posteriores / According to RD 2419/78 and subsequent modifications)</i>	
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en / absence in 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en / absence in 0,1g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en / absence in 25g

Alérgenos / Allergens
(Según Reglamento UE 1169/2011 y modificaciones posteriores / According to Regulation UE 1169/2011 and subsequent modifications)
(+)Presente/Contain (-)Ausente /Not contain (?)Puede contener trazas/May contain traces

Cereales que contengan gluten / Cereals containing gluten	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof	-
Huevos y productos a base de huevo / Eggs and products thereof	?
Pescado y productos a base de pescado / Fish and products thereof	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts and products thereof	-
Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof	?
Leche y sus derivados / Milk and products thereof	
Proteínas de la leche / Milk protein	-
Lactosa / Lactose	-
Frutos de cáscara y productos derivados / Nuts and products thereof	-
<i>En caso de no indicar el tipo de fruto de cáscara, quedan todos incluidos / In case of not indicate the type of nuts, all are included</i>	
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	-
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	-
Granos de sésamo y derivados de sésamo / Sesame seeds and products thereof	-
Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites	-
Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin and products thereof	-
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof	-

Envase / Packaging
(Según Reglamento CE 1935/2004; CE 2023/2006 y UE 10/2011, RD 866/2008 y modificaciones posteriores / According to Regulation CE 1935/2004; CE 2023/2006 y UE 10/2011, RD 866/2008 and subsequent modifications)

Cumplen con los requisitos básicos sobre materiales y objetos en contacto con alimentos / They meet the basic requirements for materials and objects in contact with food.

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

FT.PN026HOR20_Rev04_03/06/2023

PN026HOR20 - PAN RÚSTICO REDONDO CONGELADO
FROZEN RUSTIC BREAD
Irradiación / Irradiation
(Según RD 1999/2 y modificaciones posteriores / According RD 1999/2 and subsequent modifications)

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante, no contiene ingredientes irradiados y no se requiere etiquetado específico / The product has not been treated with ionizing radiation, not contains irradiated ingredients and no specific labeling is required.

GMO
(Según Reglamento CE 1829/2003, 1830/2003 y modificaciones posteriores / According to Regulation CE 1829/2003, 1830/2003 and subsequent modifications)

Según información facilitada por nuestros Proveedores, los ingredientes que componen el producto no son de origen genéticamente modificado. El producto no requiere etiquetado específico adicional / According to information provided by our Suppliers, the ingredients that make up the product, are not of genetically modified origin. The product does not require additional specific labeling.

CONTAMINANTES
(Según Reglamento CE 1881/2006 y modificaciones posteriores / According to Regulation CE 1881/2006 and subsequent modifications)

El producto está garantizado a nivel de seguridad alimentaria, cumpliendo con el marco legal vigente / The product is guaranteed at the level of food safety, complying with the current legal framework.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICAL INFORMATION

GTIN13	8436574640472
GTIN14	18436574640479
Envase primario / Primary package	Film temp 25μ
Unidades por envase / Units per package	1
Peso neto envase(g) / Net weight package(oz.)	85,0 / 3,0
Peso bruto envase(g) / Gross weight package(oz.)	88,5 / 3,1
Dimensiones envase / Package dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	120 x 170 x 55
Envase secundario / Secondary package	Caja de cartón / Carton box
Unidades por caja / Units per box	20
Peso neto caja(Kg) / Net weight box(lb)	1,70 / 3,75
Peso bruto caja(Kg) / Gross weight box (lb)	2,10 / 4,63
Dimensiones caja / Box dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	400 X 285 X 215
Paletizado / Palletized	Pallet de madera apto para alimentación, enfardado / Wooden pallet suitable for feeding, with stretch film
Dimensiones pallet / Pallet dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	800 x 1200 x 2085 (incluye taco / Includes block)
Cajas por capa / Boxes per layer	8
Capas por pallet / Layers per pallet	9
Cajas por pallet / Boxes per pallet	72
Unidades de envase por pallet / Package units per pallet	1440