

FICHA TÉCNICA

PAN BURGUER CONGELADO – PN006HOR20

FT.PN006HOR20_Rev07_02/05/2017

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería ultracongelado, apto para dietas sin gluten (<10ppm).

Código ELS: ES-103-003

Ingredientes: Almidón de maíz, agua, harina de arroz, aceite de girasol, azúcar, semillas de lino, levadura, fibra de maíz, estabilizantes(E412, E464), sal, humectante(E422), aromas, emulgentes(E472c, E473), antioxidante(E300).

Peso(g): 80

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Tostado

Olor: Característico del pan

Sabor: Característico del pan

Textura: Tierna

3. CONSERVACIÓN Y USO

Fecha de consumo preferente: 365 días desde la fecha de fabricación.

Conservar a -18°C. Descongelar sin retirar de su envase a temperatura ambiente, 30 minutos antes de su consumo u hornear en el mismo envase a 180°C durante 8-12 minutos.

Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de dos días.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Según Reglamento UE 1169/2011)

Valores medios por 100g de producto

Valor energético (kJ/Kcal)	1609 / 384
Grasas (g)	8,1
-de las cuales, saturadas (g)	1,0
Hidratos de carbono (g)	76
-de los cuales, azúcares (g)	6,4
Proteínas (g)	1,7
Sal (g)	1,6

5. CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Microbiológicas

(Según Reglamento CE 2073/2005)

Listeria monocytogenes Ausencia en 25g

(Según norma interna de laboratorio)

Aerobios mesófilos totales <1x10⁵ ufc/g

Coliformes <1x10³ ufc/g

Escherichia coli Ausencia en 1 g

Staphylococcus aureus Ausencia en 1g

Salmonella spp Ausencia en 25g

Revisado por Departamento de Calidad Aprobado por Dirección General

Documento en soporte informático. Las copias impresas no están controladas.

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL. Quedan totalmente prohibidas, sin la autorización de **AIROS DELICATESSEN S.L.**, la reproducción parcial o total de este documento por cualquier medio o procedimiento, incluida la reprografía y el tratamiento informático, así como su distribución, alquiler o préstamo.

FICHA TÉCNICA

PAN BURGUER CONGELADO – PN006HOR20

FT.PN006HOR20_Rev07_02/05/2017

Alérgenos

(Según Reglamento UE 1169/2011)

(+)Presente (-)Ausente (?)Puede contener trazas

Cereales con gluten y productos derivados	-	Frutos de cáscara y productos derivados	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	Apio y productos derivados	-
Huevos y productos a base de huevo	-	Mostaza y productos derivados	-
Pescado y productos a base de pescado	-	Granos de sésamo y derivados de sésamo	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	Dióxido de azufre y sulfitos	-
Soja y productos a base de soja	-	Altramuces y productos a base de altramuces	-
Leche y sus derivados:		Moluscos y productos a base de moluscos	-
Proteínas de leche	-		
Lactosa	-		

Envase

(Según Reglamentos CE 1935/2004; CE 2023/2006 y UE 10/2011 y RD 866/2008)

Cumplen con los requisitos básicos sobre materiales y objetos en contacto con alimentos.

Irradiación

(Según Directiva 1999/2)

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante, no contiene ingredientes irradiados y no se requiere etiquetado específico.

OMG

(Según Reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003)

Según información facilitada por nuestros proveedores, los ingredientes que componen el producto, son de identidad preservada y no están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003 y como tal, se encuentran fuera del ámbito de aplicación de este reglamento. El producto no requiere etiquetado específico adicional según el Reglamento 1830/2003.

FICHA TÉCNICA

PAN BURGUER CONGELADO – PN006HOR20

FT.PN006HOR20_Rev07_02/05/2017

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

GTIN13	8437008021959
GTIN14	28437008021953
Envase primario	Film temp 25μ
Unidades por envase	1
Peso neto envase (g)	80
Peso bruto envase (g)	83,5
Dimensiones envase (mm) (largo x ancho x alto)	135 x 190 x 50
Envase secundario	Caja de cartón
Unidades por caja	20
Peso neto caja (Kg)	1,6
Peso bruto caja (Kg)	1,96
Dimensiones caja (mm) (largo x ancho x alto)	395 X 285 X 170
Paletizado	En palet de madera apto para alimentación, enfardado
Dimensiones palet (mm) (largo x ancho x alto)	800 x 1200 x 1850 (incluye taco)
Nº cajas/capa	8
Nº capas/palet	10
Nº cajas/palet	80
Unidades/palet	1600