

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 22421

Denominación comercial: BOCATA GRAN RESERVA

Denominación legal: Pan precocido congelado

Código EAN caja: 8424465224214

Código EAN pack: 8424465990492

Código EAN unitario: 8424465999723

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### › VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 540 días

Vida útil secundaria: 1 dia a temperatura ambiente

\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

#### › INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -14,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 20 - 25 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 - 190 °C

15 - 20 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 25 minutos a temperatura ambiente. Cocer 20 minutos a 190°C.

\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.

#### › LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, masa madre inactiva (harina de TRIGO fermentada).

Puede contener trazas de: soja, leche, sésamo, mostaza.

#### › SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b> (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	-	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	-	X
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	-	X
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
<b>Apio y productos derivados</b>	-	-
<b>Mostaza y productos derivados</b>	-	X
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	-	X
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt;10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO<sub>2</sub></b>	-	-
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	-	-
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>	-	-

#### ► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1238 kJ 296 kcal	1033 kJ 247 kcal
<b>Grasas</b>	1,4 g	1,1 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	0,3 g	0,2 g
- ácidos grasos monoinsaturados	0,2 g	0,1 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	0,6 g	0,5 g
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	60 g	50 g
de los cuales:		
- azúcares	0,3 g	0,3 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,7 g	1,4 g
<b>Proteínas</b>	10 g	8,6 g
<b>Sal</b>	1,6 g	1,3 g
<b>Sodio</b>	620 mg	520 mg
<b>Colesterol</b>	-	-

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

#### ► PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	130	150	170
- Masa (g)		150	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	235	255	275
<b>Ancho (mm)</b>	67	76	85
<b>Alto (mm)</b>	40	48	56
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	132 g		<b>Peso pack</b> -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

#### ► CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

**Color:** PARCIALMENTE COCIDO AL 75%

**Olor:** CARACTERÍSTICO A PAN

**Sabor:** CARACTERÍSTICO SUAVE

**Aspecto:** HARINA ESPOLVOREADA POR LA SUPERFICIE

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## › ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m (ufc/g)</b>	<b>M</b>
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	10e5 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<i>Salmonella</i> spp	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	10e2 ufc/g

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### › EMBALAJES

	<b>Caja</b>	<b>Etiqueta</b>	<b>Precinto</b>	<b>Bolsa</b>
Peso aproximado (g)	594,00	4,57	4,00	32,76
Medidas internas (mm)	585x385x272	-	-	-
Medidas externas (mm)	590x390x281	130x220x0	1.000x75x0	585x240x920
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	3,34	0,14	0,03	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Recicitable*	+	+	+	+

### › OTROS EMBALAJES

-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-
Recicitable*	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## › PALETIZADO

### Caja

	Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
	50	7,5	8,25

### Palet

	Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
	4	7	28	256	2,12	Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### › CERTIFICACIONES:

### › CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

## NORMATIVA APlicable

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.