

## FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: 13477

## MEDITERRÁNEA CRISTAL EXPRESS 300G



FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo*, agua, masa madre de trigo, aceite de oliva, levadura, sal, azúcar. Puede contener leche, soja, huevo, frutos de cáscara, granos de sésamo, mostaza y productos derivados.*Ingrediente procedente de la UE y fuera de la UE.				
POSIBLES ALEGACIONES	Fuente de Fibra				
UNIDADES/CAJA	20	PARTIDA ARANCELARIA	1905908000	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	300 ± 9.2			420 ± 20	120 ± 15	35 ± 5	
HORNEADO	282 ± 9						

## CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			
CAJA P4 A STD	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO BRUTO CAJA (KG)
	490	290	401	6,575
ENVASE INTERIOR				
CON BOLSA Y A GRANEL				
EAN13	8425514134775			
PALET				
CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO		
30	5	6		
DIMENSIONES PALET				
LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)	
1.200	800	2.155	222,25	
DUN14 (CAJA)	18425514134772			

## 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)
30	NA		4-6	180

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 terminado		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	100 g	LEGISLACIÓN DE REFERENCIA: Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
VALOR ENERGÉTICO	1.258 kJ / 299 kcal	CONGELADO	
GRASAS	7.0 g	PARÁMETROS	
De las cuales: SATURADAS	1.2 g	ENTEROBACTERIAS	<= 10E4 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	4.6 g	E.COLI	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: POLIINSATURADAS	1.2 g	S.AUREUS	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	48 g	SALMONELLA	No detectado /25g
De los cuales: AZÚCARES	1.9 g	LISTERIA MONOCITÓGENES	<= 10E2 ufc/g
FIBRA ALIMENTARIA	4.4 g	BACILLUS CEREUS	<= 10E3 ufc/g
PROTEÍNAS	8.8 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
SAL	1.4 g	Cumple con el Reglamento (UE) 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos 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 sus posteriores modificaciones.	
HUMEDAD	29.9 %		
CENIZAS	2.0 g		

## FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: 13477

**MEDITERRÁNEA CRISTAL EXPRESS 300G****DECLARACIÓN ALERGENOS**

Según el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	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.	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevo.	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 de 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 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de S02 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.  
 Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, 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