	FICHA TÉCNICA	
arttpa	Hostelería	Ed.02 Rev. 01 Fecha: 16/09/2024



Número R.G.S.E.A.A.: 20.047120/B

Descripción del producto: HOSTELERIA SIN GLUTEN

Especificaciones Físicas:

	mínimo	medio	máximo
Peso (grs)	62	65	69
Largo (cm)	11,7	12,5	13,4
Ancho (cm)	4,8	5,5	6,2

Clasificación del producto: producto sin gluten

Determinación cualitativa de gluten (Elisa Sandwich Ac R5) (punto de corte: 5 mg/kg)	<5 mg
Determinación cualitativa de gliadina (Elisa Sandwich Ac R5) (punto de corte: 2,5 mg/kg)	< 2,5 mg

Composición cualitativa: almidón de maíz, agua, harina de arroz, harina de maíz, azúcar, espesante (hidroxipropilmetil-celulosa), sal, levadura, fibra vegetal natural, gelificante (goma xantana) y aceite de oliva.

Presentación: empaquetado individualmente, donde aparece la denominación de "sin gluten" y toda la información nutricional, código de barras, modo de empleo, número de registro sanitario, dirección, etc…

Envasado: en un film autorizado para uso alimentario, resistente a las temperaturas del horno y microondas.

Etiquetado: el producto se presenta en cajas etiquetadas dónde se especifica: formato de producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, unidades por caja, numero de registro sanitario, código de barras, denominación "sin gluten" y sello Espiga barrada (sin gluten).

Condiciones de almacenamiento y Transporte: Mantener a < -18ºC.
Una vez descongelado no volver a congelar.

Población destino: producto que, gracias a sus características nutricionales y carácter natural, es apto para cualquier persona, especialmente destinado a personas celíacas o con cierta intolerancia al gluten.

Valores nutricionales:

Determinación	**Unidades**	**Valor análisis**
Valor energético	Kcal/100g KJ/100g	149,9 635,3
Grasa, de las cuales:	g/100g de producto	<1,0
Saturadas	g	0,15
Hidratos de carbono, de los cuales:	g/100g de producto	33,6
Azúcares	g	2,13
Proteínas	g/100g de producto	1,8
Fibra alimentaria	g/100g de productos	1,92
Sal	g/100g de producto	1,4

Loteado: fecha de revés con dos números más al final.
Ejemplo: 2016091600.

Consumo preferente: 12 MESES

Control de trazabilidad: el número de lote no cambia siempre y cuando no cambie ningún lote de materias primas o proveedor de las mismas.

Se realiza un control de trazabilidad en cada cambio de proveedor o anualmente.

Modo de empleo: nuestro producto se puede emplear de tres formas distintas:

Temperatura ambiente:
1.- Sacar el producto del congelador
2.- Dejar descongelar a temperatura ambiente el tiempo que sea necesario.

Microondas:
1.- Sacar el producto del congelador
2.- Poner 15 segundos en el microondas a potencia máxima.
3.- Poner 6 minutos en el microondas en modo "GRILL"
4.- Sacar el pan la bolsa y dejar enfriar.
(Los tiempos son estimados, según potencia del microondas).

Horno:
1.- Sacar el producto del congelador.
2.- Dejar descongelar durante 15 minutos.
3.- Calentar el horno hasta 190ºC.
4.- Hornear el pan 7 minutos.
5.- Sacar el pan de la bolsa y dejar enfriar.

Cajas: el pan se encaja en cajas de 40 unidades (envasado individualmente), de tamaño 405x265x240.

Paletización: las medidas del palet son formato europeo. El palet lleva 72 cajas y la altura del mismo es de 2'25 m aproximadamente, contando el mismo palet.

El palet se compone de 8 capas de 9 cajas cada una, siendo así 225 unidades por capa.

Valores Microbiológicos:

Aerobios mesófilos	$< 1 \times 10^5$ ufc/g
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia / 25g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

Cumplimiento de Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Alérgenos:

Listado de alérgenos presentes en el ANEXO II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.	**Presencia en el producto**	**Puede contener trazas**
Cereales que contengan gluten (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	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos o alfónsigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de este grano	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

OGM y Irradiación:

Los ingredientes como los productos producidos no contienen ni han sido producidos a partir de OGM según define el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 relativos a la trazabilidad y etiquetado de OGM.

El producto no ha sido irradiado.

Contaminantes:

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006.