

	FICHA TECNICA	
	Baguetina	Ed.00 Fecha: 12/12/17



Número R.G.S.E.A.A.: 26.017260/B

Descripción del producto: BAGUETINA SIN GLUTEN

Especificaciones Físicas:

	mínimo	medio	máximo
Peso (grs)	104,5	105	109,5
Largo (cm)	19,5	21,5	23,5
Ancho (cm)	5	6	7

Clasificación del producto: producto sin gluten

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

Composición cualitativa: almidón de maíz, agua, harina de arroz, harina de maíz, azúcar, sal, fibra vegetal natural, gasificantes: (E-450i, E-500ii) antiaglomerante: (E-170), espesante (E-464), gelatina, goma xantana, levadura, achicoria y aceite de girasol.

Presentación: empaquetado individualmente, donde delante aparece la denominación de "pan sin gluten" y detrás la información nutricional, código de barras, modo de empleo, numero de registro sanitario.

	FICHA TECNICA	
	Baguetina	Ed.00 Fecha: 12/12/17

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

Etiquetado: el pan se presenta en cajas etiquetadas con etiquetas donde se especifica: formato del pan, ingredientes, lote, fecha de caducidad, unidades por caja, numero de registro sanitario, código de barras, denominación "pan sin gluten" y sellos de FACE y Espiga barrada.

Condiciones de almacenamiento y Transporte: Mantener a $< -18^{\circ}\text{C}$.
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 celiacas o con cierta intolerancia al gluten.

Valores nutricionales:

Determinación	Unidades	Valor análisis
Valor energético	Kcal/100g KJ/100g	262,9 1112,2
Grasa, de las cuales:	g/100g de producto	4,1
Saturadas	g	0,6
Hidratos de carbono, de los cuales:	g/100g de producto	55
Azúcares	g	2,6
Proteínas	g/100g de producto	1,5
Sal	g/100g de producto	1,3

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"

	FICHA TECNICA	
	Baguetina	Ed.00 Fecha: 12/12/17

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 190°C.
- 4.- Hornear el pan 7 minutos.
- 5.- Sacar el pan de la bolsa y dejar enfriar.

Cajas: el pan se encaja en cajas de 25 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.

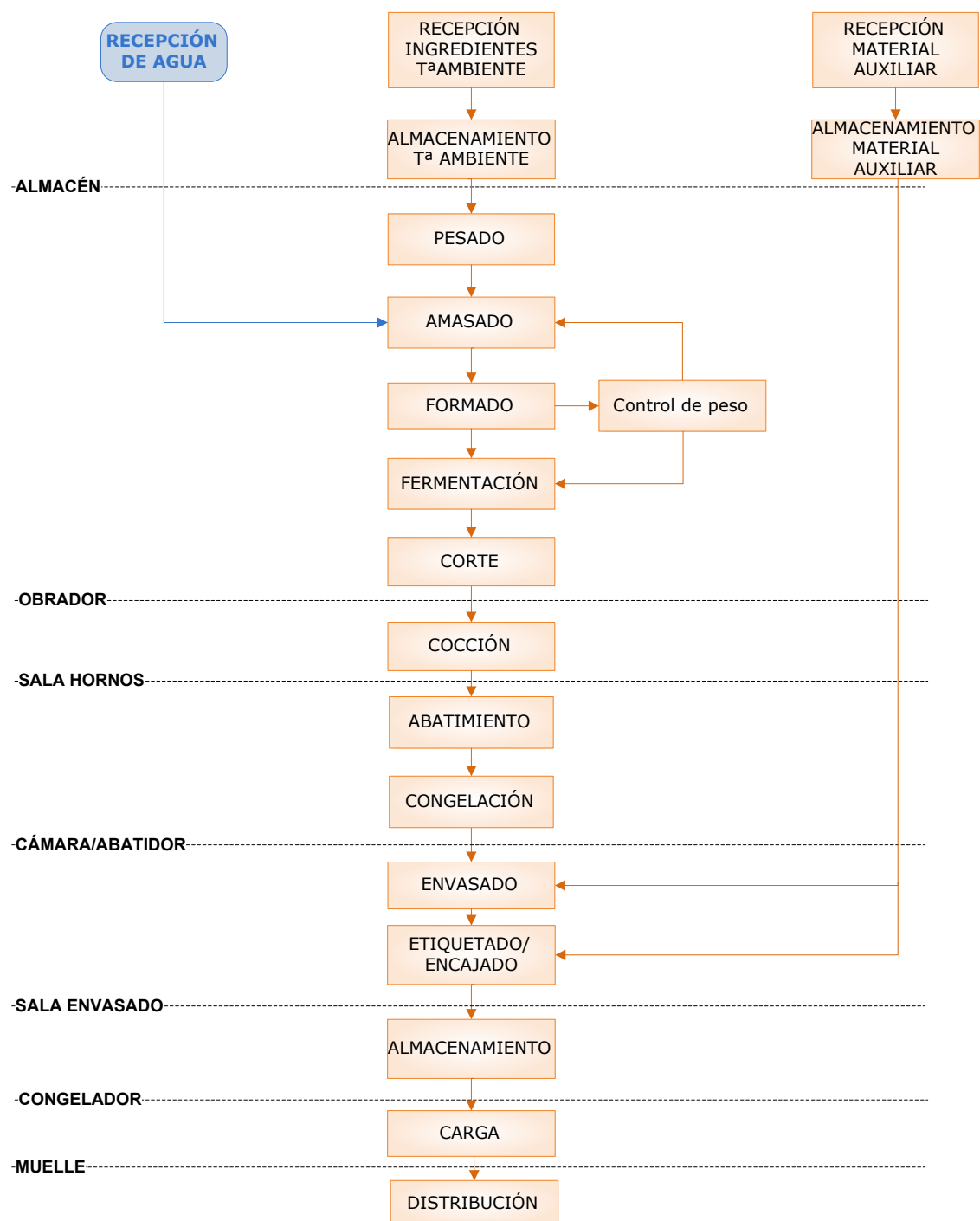
El palet se compone de 8 capas de 9 cajas cada una, siendo así 225 unidades por capa.

Valores Microbiológicos:

Aerobios mesófilos	< 1 x 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias	< 1 x 10 ⁴ ufc/g
Escherichia coli	< 1 x 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia / 25g
Staphylococcus aureus	< 1 x 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	< 1 x 10 ² ufc/g

	FICHA TECNICA	
	Baguetina	Ed.00 Fecha: 12/12/17

Descripción del procesado:



	FICHA TECNICA	
	Baguetina	Ed.00 Fecha: 12/12/17

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	Presencia en la línea de producción
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 SO ₂	-	-
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.