

Ficha Técnica de Producto Terminado
Pan Rallado Natural 5 Kg, T2, Santa Rita

Cód. 05PT ed.02 fecha de revisión: 18/02/2019

Santa Rita
Una forma diferente de hacer pan

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Id. Producto: Pan Rallado Natural T2, 5 Kg
Marca: Santa Rita
Lista de ingredientes: Harina de **Trigo**, agua, sal y levadura. Sin otros ingredientes ni aditivos.
Descripción producto: Producto resultante de la fabricación de pan, solo añadiendo agua y levadura Biológica, que posteriormente se seca y se muele.

Aplicaciones: Destinado para rebozar, empanar o como ingrediente de productos como Hamburguesas y albóndigas.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Id. alérgeno	presente	trazas	Id. alérgeno	presente	trazas
Cereales que contengan gluten.	SI	SI	Frutos de cáscara.	NO	NO
Crustáceos o derivados.	NO	NO	Apio y derivados.	NO	NO
Huevos y derivados.	NO	NO	Mostaza y derivados.	NO	NO
Pescado y derivados.	NO	NO	Sésamo y derivados.	NO	SI
Cacahuetes y derivados.	NO	NO	A. sulfuroso / sulfitos >10 ppm	NO	NO
Soja y derivados.	NO	NO	Altramuces y derivados.	NO	NO
Leche y derivados (incluida lactosa).	NO	NO	Moluscos y derivados.	NO	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios para 100 g. de producto.

Energía	1616/381	Kj/kcal
Grasas	1.80	g
de los cuales saturadas	0.38	g
Hidratos de Carbono	80.00	g
de los cuales azúcares	3.31	g
Proteínas	11.00	g
Sal	1.90	g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Características organolépticas: Claro a dorado, amarillo suave. Olor y sabor típico de pan. Sin olores extraños.

ESPECIFICACIONES CONTAMINANTES QUÍMICOS

Aflatoxina B1	< 2	ppb	Plomo	< 0.20	ppm
Suma de aflatoxinas	< 4	ppb	Cadmio	< 0.20	ppm
Ocratoxina A	< 3	ppb	Deoxivalenol	<500	ppm
Zeralenona	<50				

Ausencia de residuos de plaguicidas o presencia por debajo de los valores indicados en Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

Elaborado por: Judith Maqueda – Revisado por: Pedro Juan López

Ficha Técnica de Producto Terminado
Pan Rallado Natural 5 Kg, T2, Santa Rita
Cód. 05PT ed.02 fecha de revisión: 18/02/2019

Santa Rita
Una forma diferente de hacer Harinas

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservación. Conservar en lugar fresco (< 30°C), seco y alejado de olores extraños. No depositar los envases en contacto con el suelo. Preservar de plagas tales como insectos y roedores.
Vida útil 12 meses atendiendo las condiciones de conservación indicadas.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Fecha de consumo preferente	DD/ MM / AA	DD: Día MM: mes; AA: año.
Lote envasado	XXX	número consecutivo de fabricación.
Peso neto	5 Kg	
Envase primario	Bolsa papel clupack	
Envase secundario	NA	
Paletizado.	140 bolsas/ pallet, (700 kg):	14 capas x 10 bolsas/ base

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Reg. (UE) No 1881/2006, que fija el contenido máximo de determinados contaminantes en alimentos (...).
Reg. (UE) No 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos (...).
R.D. 677/2016 Reglamentación Técnico Sanitaria de harinas y sémolas y otros productos de molienda.
Cumplimiento con la legislación española y comunitaria aplicable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto NO OGM.
Producto no irradiado. Producto no modificado química, biológica o enzimáticamente.

IMÁGENES

