

Ficha Técnica de Producto Terminado
Pan Rallado Sin Gluten 250 g, Santa Rita

Cód. 0.25PSS ed.03 fecha de revisión: 24/04/2019

Santa Rita
Una forma diferente de hacer Harinas

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Id. Producto:	Pan rallado SIN GLUTEN, 250 g
Marca:	Santa Rita
Nº Licencia Face:	ES-145-001.
Lista de ingredientes:	Harina de maíz, dextrosa, sal, gasificante (bicarbonato sódico), emulgente (E-471) y regulador de la acidez (fosfato monocalcico). Sin otros ingredientes ni aditivos.
Descripción producto:	Producto resultante de la trituration industrial del pan elaborado a base de harina de maíz.
Aplicaciones:	Destinado al empanado de diferentes sustratos, permitiendo obtener Productos jugosos en su interior con un empanado crujiente.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Id. alérgeno	presente	trazas	Id. alérgeno	presente	trazas
Cereales que contengan gluten.	NO	NO	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	NO
Cacahuets 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	1665/393	Kj/kcal
Grasas	1.90	g
de los cuales saturadas	0.35	g
Hidratos de Carbono	88.80	g
de los cuales azucars	1.20	g
Proteínas	6.00	g
Sal	1.30	g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Características organolépticas	Color amarillento suave. Olor y sabor propio del pan rallado de maíz. Sin olores extraños.
Gluten	<=10 %

ESPECIFICACIONES CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

Elaborado por: Noelia Gutiérrez – Revisado por: Pedro Juan López

Ficha Técnica de Producto Terminado
Pan Rallado Sin Gluten 250 g, Santa Rita
Cód. 0.25PSS ed.03 fecha de revisión: 24/04/2019

Santa Rita
Una forma diferente de hacer Harinas

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.

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 / AAAA	DIA: día MM: mes; AAAA: año.
Lote envasado	L: XXXXXXXX	número consecutivo de fabricación.
Peso neto	0.25 KG	
Envase primario	Bolsa plástico transparente con etiqueta	
Envase secundario	Caja cartón (10 unidades)	
Paletizado.	1440 bolsas (360 kg): 8 capas x 18 cajas/ 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

