


FICHA TECNICA

Producto: Pan Rallado de Maíz SIN GLUTEN- 250 g.

Origen	Producto resultante de la trituración industrial del pan elaborado a base de harina de maíz con propiedades físicas y funcionales estabilizadas y libre de gluten. Fabricado en la U.E. para Santa Rita Harinas, SLU.		
Definición del Producto	Granulado homogéneo de color amarillo intenso, olor y sabor propio del pan rallado. Ausencia de partículas metálicas.		
Características Organolépticas	Granulado homogéneo de color amarillo intenso, olor y sabor propio del pan rallado. Ausencia de partículas metálicas.		
Características Físicas, Químicas y Microbiológicas	CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS		
	CARACTERISTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES
	HUMEDAD	%	≤ 8
	PROTEINA s.p.b.	%	≥ 5,0
	GLUTEN	Ppm	≤ 10
	GRANULOMETRIA		
	B/250 µm	%	< 15
	S/500 µm	%	> 20
	S/1000 µm	%	< 20
	MICROBIOLOGIA		
	AEROBIOS MESOFILOS 10g	Colonias / g	< 1.000.000
	MOHOS 10g	Colonias / g	< 10.000
	ESCHERICHIA COLI 10g	Colonias / g	< 100
	SALMONELA 25g	Colonias / g	Ausencia
	ANALISIS REOLOGICOS		
	Viscosidad 30°C, 5 min.	cP	>8.000
	Viscosidad 90°C	cP	>1.000
OMG	Procedente de maíz no modificado genéticamente.		
IRRADIACION	Producto no sometido a procesos de irradiación		
Ingredientes	Harina de maíz, dextrosa, sal, gasificante (bicarbonato sódico), emulgente (E-471) y regulador de la acidez humana.		
Valores nutricionales	Valor energético: 1 665 Kj/393 Kcal Grasas: 1,9 g de las cuales saturadas: 0,35 g H. de carbono: 88,8 g de los cuales azúcares: 1,2 g Proteína: 6 g Sal: 1,3 g		
Uso previsto	Pan Rallado granulado y homogéneo, de color amarillo (propio de la harina de maíz que incorporamos en el proceso, sin ningún tipo de colorantes) olor y sabor propio de pan rallado, destinado al empanado de alimentos, permitiendo obtener un interior jugoso en sus frituras y un empanado crujiente.		
Alérgenos	No se identifican grupos vulnerables.		
	ALERGENOS	ALERGENO DIRECTO	ALERGENO INDIRECTO
	Cereales que contienen gluten		
	Crustáceos y sus derivados		
	Huevos y sus derivados		
	Pescado y sus derivados		
	Cacahuets y sus derivados		
	Soja y sus derivados		
	Leche (incluida lactosa) y sus derivados		
	Frutos de cascara y sus derivados		
	Apio y sus derivados		
	Mostaza y sus derivados		
	Sésamo y sus derivados		
	Moluscos y sus derivados		
	Altramuz y sus derivados		
Sulfitos (E220 a E227)			
Caducidad	Consumo preferente 9 meses		
Legislación	R.D. 677/2016 Reglamentación técnico Sanitaria de harinas y sémolas y otros productos de molienda. RD. 1808/1991 – 178/2002 Trazabilidad y loteado productos alimentación. Reglamento Marco UE 1169/2011 Información alimentaria al consumidor Entre otras reglamentaciones y legislaciones.		
Última Revisión, MARZO – 2016			
Visto Bueno Dpto. Control Calidad. NG		Visto Bueno Dirección. PJL	