

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

FT.PN0013HOR04_Rev09_01/05/2019

PN013HOR04 – MASTER BAKERY PAN PAYES CONGELADO
FROZEN MASTER BAKERY FARMHOUSE BREAD
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Producto de panadería congelado, apto para dietas sin gluten (<20ppm) / Frozen bakery product, suitable for gluten-free diets (<20ppm).

Uso previsto / Intended use

Producto previsto para toda la población en general y, en concreto, también para el consumidor celíaco y para aquellas personas que quieran eliminar/reducir el gluten en su dieta / Product intended use for the whole population in general and, specifically, also for the celiac consumer and for those people who wish to eliminate / reduce gluten in their diet.

Certificaciones / Certifications


ES-103-006

Ingredientes:	Agua, almidón de maíz, masa madre 10,5% (harina de arroz, agua), almidón de tapioca, harina de alforfón, jarabe de arroz, aceite de girasol alto oleico 3,6%, fibra vegetal (psyllium), proteína de patata, levadura, estabilizante (hidroxipropilmetilcelulosa), emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil-2-lactilato sódico), azúcar, sal, aroma, conservadores (ácido sórbico, propionato cálcico).		
Ingredients:	Water, corn starch, sourdough 10,5% (rice flour, water), tapioca starch, buckwheat flour, rice syrup, high oleic sunflower oil 3,6%, vegetable fibre (psyllium), potato protein, yeast, stabilizer (hydroxypropyl methyl cellulose), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids, mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, sodium stearyl-2-lactylate), sugar, salt, flavour, preservatives (sorbic acid, calcium propionate).		
Peso neto(g) / Net weight(oz.):	450 / 15,9		
País de origen / Country of origin:	España / Spain		

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / Colour:	Tostado / Toasted	Sabor / Taste:	Característico del pan / Characteristic of bread
Olor / Smell:	Característico del pan / Characteristic of bread	Textura / Texture:	Tierna / Tender

3. VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

365 días desde la fecha de fabricación / days from date of manufacture

4. CONSERVACIÓN Y USO / STORAGE AND USAGE

Conservar a -18°C. Descongelar a temperatura ambiente. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de 30 días conservándolo en un lugar fresco y seco. Se puede consumir directamente o tostar retirando su envase / Keep up to -18°C. Thaw at room temperature. Once thawed do not refreeze and consume within 30 days keeping it in a cool, dry place. It can be consumed directly or toasted by withdrawing its packaging.

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

FT.PN0013HOR04_Rev09_01/05/2019

**PN013HOR04 – MASTER BAKERY PAN PAYES CONGELADO
 FROZEN MASTER BAKERY FARMHOUSE BREAD**
5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUES

(Según / According to UE 1169/2011)

Valores medios por 100g de producto/ Average values for 100g of product	
Valor energético/ energy value (kJ/Kcal)	1113 / 263
Grasas / fat (g)	4,3
-de las cuales, saturadas / of wich saturates (g):	0,6
Hidratos de carbono / carbohydrate (g)	53
-de los cuales, azúcares / of wich sugar (g)	3,5
Proteínas / protein (g)	3,1
Sal / salt (g)	1,19

6. CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA / FOOD SAFETY CHARACTERISTICS
Microbiológicas / Microbiological

(Según / According to CE 2073/2005)

<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en / absence in 25g
(Según RD 2419/78 / According to RD 2419/78)	
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en / absence in 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en / absence in 0,1g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en / absence in 30g

Alérgenos / Allergens

(Según Reglamento / According to UE 1169/2011)

(+)Presente/Contain (-)Ausente /Not contain (?)Puede contener trazas/May contain traces

Cereales que contengan gluten / Cereals containing gluten	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and products thereof	-
Huevos y productos a base de huevo / Eggs and products thereof	-
Pescado y productos a base de pescado / Fish and products thereof	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts and products thereof	-
Soja y productos a base de soja / Soybeans and products thereof	-
Leche y sus derivados / Milk and products thereof	
Proteínas de la leche / Milk protein	-
Lactosa / Lactose	-
Frutos de cáscara y productos derivados / Nuts and products thereof	
<i>En caso de no indicar el tipo de fruto de cáscara, quedan todos incluidos / In case of not indicate the type of nuts, all are included</i>	-
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	-
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	-
Granos de sésamo y derivados de sésamo / Sesame seeds and products thereof	-
Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites	-
Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin and products thereof	-
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and products thereof	-

Envase / Packaging

(Según / According to CE 1935/2004; CE 2023/2006 y UE 10/2011 y RD 866/2008)

Cumplen con los requisitos básicos sobre materiales y objetos en contacto con alimentos.

They meet the basic requirements for materials and objects in contact with food.

FICHA TÉCNICA / PRODUCT SPECIFICATION

FT.PN0013HOR04_Rev09_01/05/2019

**PN013HOR04 – MASTER BAKERY PAN PAYES CONGELADO
 FROZEN MASTER BAKERY FARMHOUSE BREAD**
Irradiación / Irradiation

(Según / According to RD 1999/2)

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante, no contiene ingredientes irradiados y no se requiere etiquetado específico.

The product has not been treated with ionizing radiation, not contains irradiated ingredients and no specific labeling is required.

GMO

(Según Reglamento / According to CE 1829/2003 y 1830/2003)

Según información facilitada por nuestros Proveedores, los ingredientes que componen el producto no son de origen genéticamente modificado. El producto no requiere etiquetado específico adicional.

According to information provided by our Suppliers, the ingredients that make up the product, are not of genetically modified origin. The product does not require additional specific labeling.

CONTAMINANTES

(Según / According to CE 1881/2006)

El producto está garantizado a nivel de seguridad alimentaria, cumpliendo con el marco legal vigente / The product is guaranteed at the level of food safety, complying with the current legal framework.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / LOGISTICAL INFORMATION

GTIN13	8437012945999
GTIN14	18437012945996
Envase primario / Primary package	Bolsa PE / PE bag
Unidades por envase / Units per package	1
Peso neto envase(g) / Net weight package(oz)	450 / 15,9
Peso bruto envase(g) / Gross weight package(oz)	460,2 / 16,2
Dimensiones envase / Package dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	290 x 200 x 85
Envase secundario / Secondary package	Caja de cartón / Carton box
Unidades por caja / Units per box	4
Peso neto caja(Kg) / Net weight box(lb)	1,80 / 3,96
Peso bruto caja(Kg) / Gross weight box (lb)	2,17 / 4,878
Dimensiones caja / Box dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	396 x 396 x 110
Paletizado / Palletized	Pallet de madera apto para alimentación, enfardado Wooden pallet suitable for feeding, with stretch film
Dimensiones pallet / pallet dimensions (mm) (largo x ancho x alto) / (length x width x height)	800 x 1200 x 1910(incluye taco/ Includes block)
Cajas por capa / Boxes per layer	6
Capas por pallet / Layers per pallet	16
Cajas por pallet / Boxes per pallet	96
Unidades de envase por pallet / Package units per pallet	384