
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO Fecha: 10/03/2018 Revisión: 1 Páginas: 1 de 2	
	PAN PAYES MORENO	

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
Código:	250
Código EAN	8436538070086
Denominación:	Pan Payes Moreno de 700 gramos.
Descripción:	Pan típico hecho de masa sin sal.

DATOS DEL FABRICANTE			
Razón Social:	FORN DES PLA DE NA TESA, S.L	NIF: B07754112	RGSA: 20.9.952/ PM
Dirección:	Camí de Son Alegre, 1 Es Pla de na Tesa, Marratxí, 07141 ILLES BALEARS		
Tfno: 971600179	Fax: 971601926	E-mail: esforn@esforn.com	Pág. Web: .WWW.ESFORN.COM

COMPOSICION DEL PRODUCTO (Por orden decreciente). DECLARACION DE ALERGENOS Según directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y el RD 1164/2005		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM*
Harina de trigo . (Extracción harina de trigo del 73%)	Sí, cereales que contienen gluten, trigo.	No
Agua	No	No
Masa madre.	Sí, cereales que contienen gluten, trigo.	No
Levadura panificable	No	No
POR PROCESO DE PRODUCCION:	Puede contener trazas de frutos secos	
* OGM: Todos los proveedores de materias primas, aditivos y aromas, usados en la elaboración, deben certificar la ausencia de ingredientes, procedentes de organismos genéticamente modificados y/o que sus umbrales estén por debajo de lo exigido por la U.E.		

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (producto acabado)	
Aspecto	Típico característico del producto.
Color	Moreno.
Olor	Suave a masa fermentada.
Sabor	A masa madre.
Textura	Crujiente en exterior y tierno en el interior.
Forma	Redonda con grietas en la parte de arriba además de algo de harina encima..

INFORMACION NUTRICIONAL (Por 100g)	
Humedad	30.61% (a los 105°C)
Valor energético	284Kcal. 1.207 KJ.
Proteínas	8.11%.
Hidratos de carbono	58.75%.
Azucares totales	4.38%
Grasa	1.89%
Ácidos grasos saturados	0.53%
Sal (NaCl)	< 0.1



FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

PAN PAYES MORENO



8436538070086

CARACTERISTICA MICROBIOLÓGICAS		REGLAMENTACION TÉCNICA APLICABLE
PARÁMETRO:	NORMATIVA/TOLERANCIA:	Proceso de fabricación según: RD. 496/2010. Norma de calidad para productos de pastelería, bollería y repostería. Reglamento (CE) 852/2004. Relativo a la higiene de los productos alimenticios. RD.1109/1991. Norma General relativa a los alimentos ultra congelados destinados a la alimentación humana y RD. 1334/1999. Norma General de etiquetado y sus modificaciones posteriores.
Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia / $\leq 10g$	
Staphylococos aureus (ufc/g)	Ausencia / ≤ 100	
Entorobacterias (ufc/g)	Ausencia / ≤ 1000	
Listeria monocytogenes (ufc/g)	Ausencia / ≤ 100	
Salmonella	Ausencia	
Mohos y levaduras (ufc/g)	Ausencia / ≤ 500	

CONSUMIDOR FINAL
Celíacos: NO APTO
RECOMENDACIONES DE CONSUMO
Consumir antes de 3 días preferiblemente.
Para su conservación se recomienda cerrado en una bolsa de papel, bolsa de trapo ó bolsa microperforada.
En pan cortado envasado salen ± 15 rebanadas de 13mm cada una y se envasa en bolsa microperforada.

INFORMACION ADICIONAL		
SACAROSA: <input type="checkbox"/>	ALCOHOL: <input type="checkbox"/>	Carne de cerdo y sus derivados: <input type="checkbox"/>

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO TRANSPORTE Y CONSERVACION	
ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente. No superior a 30° para que no se seque en exceso.
CONSUMO PREFERENTE	En producto congelado cocido, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas no se debe sobrepasar los 30 días, aunque no se aconseje su congelación.
	En producto cocido sin refrigeración, se aconseja el consumo en tres días.
TRANSPORTE	Temperatura $\leq +18^{\circ}C. \pm 3^{\circ}$
CONSERVACION	No exponer al sol ni almacenar junto a productos que despidan fuertes olores

DESCRIPCION DEL PROCESO DE FABRICACION
Recepción \Rightarrow materia prima \Rightarrow Almacenamiento \Rightarrow Refrigeración \Rightarrow Pesado / Mezcla \Rightarrow Amasado Reposo \Rightarrow Pesado \Rightarrow Heñido \Rightarrow Enablado \Rightarrow Reposo \Rightarrow Tesado \Rightarrow Fermentación \Rightarrow Cocción \Rightarrow Enfriamiento \Rightarrow Expedición \Rightarrow Transporte. \Rightarrow Cortado \Rightarrow Envasado \Rightarrow Expedición.

CARACTERISTICAS FISICAS DE LA PIEZA						
ESTADO PIEZA	PESO TOTAL(g)	PESO MASA(g)	PESO RELLENO(g)	LARGO(mm)	ANCHO(mm)	ALTO(mm)
CRUDO	900 \pm 4.2	-	-	210	210	40 \pm 6
HORNEADO	700 \pm 3.2	-	-	240	240	80 \pm 6

CARACTERISTICAS DEL ENVASE – EMBALAJE - PALETIZACIÓN	
ENVASE	En pan cortado: Bolsa microperforada de 30x40 de polipropileno de 30 pps. Papel de envolver en producto cocido al destinatario final
EMBALAJE	Ninguno.
PALETIZACION	Ninguno.

MODO DE EMPLEO			
TIEMPO DE DESCONGELACION:	FERMENTACION:	HORNEADO TIEMPO:	HORNEADO TEMPERATURA:
---	(180min.)	(55min.)	230°C
Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.			

Elaborado por el Departamento de Calidad. 	Revisado y aprobado por: Dirección
---	--