
	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO Fecha: 11/03/2015 Revisión: 0 Páginas: 1 de 2	
	PAN DE CENTENO	

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
Código:	507
Código EAN	507
Denominación:	Pan de Centeno de 300 gramos.
Descripción:	Pan con harina de trigo y harina de Centeno.

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 de trigo 100%).	Sí, cereales que contienen gluten, trigo.	No
Preparado Ireks Rex Bavarios: Harina de centeno , Harina pregelatinizada de trigo , sal, harina de malta de trigo , Acidulante E-270, Extracto de malta (malta de cebada , agua).	Sí, cereales que contienen gluten, trigo, centeno, cebada.	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	Marrón Pardo mate.
Olor	Suave a masa fermentada.
Sabor	A masa madre.
Textura	Crujiente en exterior y tierno y apelmazado en el interior, con alveolos muy pequeños.
Forma	Larga redondeada con un corte en su parte superior.

INFORMACION NUTRICIONAL (Por 100g)		
Valor energético	Kcal.	kJ.
Proteínas	g.	
Hidratos de carbono	g.	
Grasas (de las cuales saturadas)	g.	
Fibra alimentaria	g.	

Pendiente de laboratorio

	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	 507
	PAN DE CENTENO	

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 / <=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.

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	Producto ultra congelado. Conservar a temperatura máx. de -18°C (congelador con ***ó ****). No romper la cadena de frío.
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 una vez cocido. En producto congelado pre-cocido: 3 meses desde la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas.
	En producto cocido sin refrigeración, se aconseja el consumo en tres días.
TRANSPORTE	Temperatura ≤ +18°C. ± 3°
CONSERVACION	No exponer al sol ni almacenar junto a productos que despidan fuertes olores

DESCRIPCION DEL PROCESO DE FABRICACION	
Recepción → materia prima → Almacenamiento → Refrigeración → Pesado / Mezcla → Amasado Reposo → Pesado → Reposo → Heñido → Reposo → Formado → Empostado → Fermentación → Cocción → Enfriamiento → Ultra congelación → Encajado → Congelación → Descongelación → Cocción → Enfriamiento → Expedición → Transporte.	

CARACTERISTICAS FISICAS DE LA PIEZA						
ESTADO PIEZA	PESO TOTAL(g)	PESO MASA(g)	PESO RELLENO(g)	LARGO(mm)	ANCHO(mm)	ALTO(mm)
CRUDO	400 ± 4.2	-	-	200	75	50 ± 6
HORNEADO	300 ± 3.2	-	-	200	100	60 ± 6

CARACTERISTICAS DEL ENVASE – EMBALAJE - PALETIZACIÓN	
ENVASE	Papel de envolver en producto cocido al destinatario final.
EMBALAJE	Cajas de cartón de 390x290x165 con 25 unidades de producto congelado.
PALETIZACION	Ninguno.

MODO DE EMPLEO			
TIEMPO DE DESCONGELACION: (40min.)	FERMENTACION: (180min.)	HORNEADO TIEMPO: (20min.)	HORNEADO TEMPERATURA: 230°C
La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire. 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 
--	--