



FICHA TÉCNICA PRODUCTO ELABORADO

REF. 0146

BOCATA BASTON EXPRESS

Fecha: 20/01/2023

Revisión: 18/18

Página:1 de 2

Nº R.G.S: 20.6189/NA

| | |
|----------------------|---|
| FÓRMULA CUALITATIVA | Farine de BLÉ, eau, sel, levure. |
| POBLACIÓN DE DESTINO | Produit destiné à un usage alimentaire par la population générale à l'exception des CELIACS |
| OBSERVACIONES | Étant une pâte hydratée de fabrication artisanale, elle peut avoir une fluctuation de poids de 15%. |

| | | | | | |
|----------------------------|---|-----------------|-------|-------------------|----|
| PESO UNIDAD (g) (+,- 15%): | 135 | LARGO (mm): | 25-26 | ALTO PIEZA:(mm) | 55 |
| UNIDADES CAJA: | 45 | KILOS POR CAJA | 6,075 | ANCHO PIEZA: (mm) | 80 |
| ENVASE: | Carton et sac en polyéthylène basse densité | | | | |
| LOTE | AA MM JJ REF (AA étant les deux derniers chiffres de l'année, MM le mois, JJ le jour de production et REF la référence interne du produit). | | | | |
| PALETIZACION: | EUROPALET | | | | |
| CAPAS POR PALET: | 8 | CAJAS POR CAPA: | 4 | CAJAS PALET: | 32 |

| VALEUR NUTRITIONELLE valeur moyenne 100 grms | | CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES | |
|--|-------------------|---|----------------|
| PARÁMETROS | PRODUCTO CRUDO | PARÁMETROS | PRODUCTO CRUDO |
| VALEUR ENERGETIQUE | 989 Kj / 233 Kcal | | 5.0E2 |
| HUMIDITÉ (%) | 38,6 | Enterobacterias (u.f.c./g) | <10.0 |
| FATS dont | 0,21 g | Escherichia Coli (u.f.c./g) | <10.0 |
| - acides gras saturés | 0,08 g | Salmonella /Shigella (25g) | Absence |
| - acides gras monoinsaturés | 0,06 g | Estafilococo Coagulasa positivos (u.f.c./g) | <10.0 |
| - acides gras polyinsaturés | 0,07 g | Bacterias sulfito-reductoras (u.f.c./g) | <10.0 |
| HYDRATES DE CARBONE, dont | 48,2 g | Lysteria monocytógenes (25g) | Absence |
| - les sucres | 3,17 g | | |
| - amidon | 45,0 g | | |
| FIBRE ALIMENTAIRE | 3,40 g | | |
| PROTÉINE | 7,93 g | | |
| SAL | 0,86 g | | |

VIDA UTIL, CONSERVACION Y USO PREVISTO.**Vida útil:** 365 jours à partir de l'élaboration (IMPRIMÉ SUR ÉTIQUETTE)**Conservación:** Pendant la distribution et le stockage, conserver l'emballage à -18 °C**Usó previsto:** Décongeler à température ambiante 20 minutes avant la cuisson. Cuire au four à 185°C pendant 15-18 minutes. Une fois décongelé, ne pas recongeler et consommer dans les deux jours. Ne jamais manger cru.**OGM:** Les matières premières OGM ne sont pas utilisées dans la fabrication du produit.

| | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| <i>Elaborado por Resp. Producción</i> | <i>Revisado por Resp. Ventas</i> | <i>Aprobado por Dirección</i> |
| Carlos Barcos | Alfredo Barcos | Félix Barcos Alonso |

Allergénos:

| | PRÉSENCE DANS LE PRODUIT | PRÉSENCE DANS LA LIGNE DE PRODUCTION |
|---|--------------------------------|---|
| Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, karnut ou leurs variétés hybrides) et produits dérivés. | + | + |
| Crustacés et produits à base de crustacés. | - | - |
| Poisson et produits à base de poisson. | - | - |
| Œufs et produits à base d'œufs. | traces | traces |
| Arachides et produits à base d'arachides. | - | - |
| Soja et produits à base de soja. | - | - |
| Lait et ses dérivés (y compris le lactose) | - | - |
| Noix (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia) et produits dérivés. | traces | traces |
| Céleri et produits dérivés | - | - |
| Graines de sésame et produits à base de ce grain. | traces | traces |
| Sulfites | traces | traces |
| Moutarde et produits dérivés. | traces | traces |
| Lupins et produits à base de lupin. | - | - |
| Mollusques et produits à base de mollusques. | - | - |

| | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| <i>Elaborado por Resp. Producción</i> | <i>Revisado por Resp. Ventas</i> | <i>Aprobado por Dirección</i> |
| Carlos Barcos | Alfredo Barcos | Félix Barcos Alonso |