



FICHA TÉCNICA PRODUCTO ELABORADO

REF. 1219

PAN CAMPESINO PLUS

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%):	360	LARGO (mm):	560	ALTO PIEZA:(mm)	50
UNIDADES CAJA:	18	KILOS POR CAJA	6,48	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

Uso 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.

Elaborado por Resp. Producción	Revisado por Resp. Ventas	Aprobado por Dirección
Carlos Barcos	Alfredo Barcos	Félix Barcos Alonso



FICHA TÉCNICA PRODUCTO ELABORADO

REF. 1219

PAN CAMPESINO PLUS

Fecha: 20/01/2023

Revisión: 18/18

Página: 2 de 2

Nº R.G.S: 20.6189/NA

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.	traces	traces
Lait et ses dérivés (y compris le lactose)	traces	traces
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.	-	-
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