



ARTICULO: PANSALUD PULGA KREK

CÓDIGO PRODUCTO: 11080231
CÓDIGO EAN: 8436042483594

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Nuestro famoso Pan Extreme se prepara con harinas de primera calidad muy hidratadas y cocidas en horno de piedra para lograr una miga suave y ligera, con alveolado muy pronunciado y una corteza fina y crujiente. El Pan Extreme es muy ligero, y como tal, es una base ideal para acompañar con todo tipo de embutidos de alta gama, y además SIN ADITIVOS.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, agua, aceite de oliva virgen, sal, azúcar, **GLUTEN**, harina de **TRIGO** malteado y enzimas.

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 13 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
11,5 aprox.	6	3	3

EMBALAJE				PALETIZADO						
Dimensiones caja (mm)	Peso neto medio caja (g)	Peso bruto medio caja (g)	Unidades caja	Peso bruto medio palet (kg)	Dimensiones palet (mm)	Altura palet (m)	Cajas por capa	Capas por palet	Cajas por palet	Unidades por palet
395x295x240	2300	2615	180 Apróx.	194	1200X800	2 máx.	8	8	64	11520

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

INDICADORES DE PROCESO			PATÓGENOS Y ALTERADORES			
B.Aerobias M.	Hongos	Enterobacterias T.	E.coli	S.Aureus	Listerna M.	B.Cereus
<10000ufc/g	<500ufc/g	<1000ufc/g	<10ufc/g	<10ufc/g	<100ufc/g	<100ufc/g

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g DE PRODUCTO:

Energía (Kj)	Energía (Kcal)	Grasas (g)	Grasas de las cuales saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	HC de los cuales azúcares (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
835	199	1,8	0,3	37,5	1,5	1,2	7,2	1,3

INSTRUCCIONES:

Conservación: el producto debe conservarse en el embalaje a -18°C

Consumir preferentemente: Antes de 270 días

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:

Descongelación	Temperatura cocción	Tiempo cocción
20 min.	200°C	2'o tostadora

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

GLUTEN	Presencia	CRUSTACEOS	Ausencia	HUEVOS	Trazas
PESCADO	Ausencia	CACAHUETES	Ausencia	SOJA	Ausencia
LECHE	Trazas	FRUTOS CASCARA	Trazas	APIO	Ausencia
MOSTAZA	Ausencia	GRANOS SESAMO	Trazas	DIOX. AZUFRE Y SULFITOS	Ausencia
ALTRAMUCES	Ausencia	MOLUSCOS	Ausencia		

OGM:

No son utilizados

INFORMACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN DEL LOTE:

Los dos primero dígitos corresponden a los dos últimos dígitos del año en curso.

El tercer y cuarto dígito corresponden al número de semana de la fabricación, empleando un número de dos dígitos entre 01 y el 52.

El último dígito corresponde al día de la semana de fabricación utilizando un número del 1 al 7.