

 	ARTADI	Pág. 1
	FICHA TÉCNICA	Rev. nº.: 3
	BARRA INTEGRAL	05/mar/19

Cod: C843A

EAN 13: 8436017106305

EAN 14 : 18436017106302

Descripción del producto

Pan precocido congelado con forma rectangular, elaborado con harina 100 % integral, de corteza enharinada y crujiente, que requiere de un horneado final.

Ingredientes

Harina de trigo integral (72.95%) , agua , sal , **gluten de trigo** , levadura , **masa madre inactiva de trigo integral (0.73%)**

Criterios microbiológicos

Recuento microorganismos	Coliformes 30°C	E.coli	Salmonella	S.aureus	Mohos
<100.000 ufc/g	<1000 ufc/g	Ausencia/g	Ausencia/25g	Ausencia/g	Ausencia

Criterios químicos

Aflatoxinas B1	Aflatoxinas totales	Ocratoxina A	DON	Zearalenona	Toxinas (T2 y HT)	Cadmio	Plomo	Melamina
2µg/Kg	4µg/Kg	3µg/Kg	500ppb	50µg/Kg	ausencia	<0.2 mg/Kg	<0.2 mg/Kg	<2.5 mg/Kg

Características

Peso precocido (g)	Peso cocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
307.5±22.5	270±20	42±2	5.5±0.5	---

Valores nutricionales por 100g de producto (en precocido)

Valor energético (Kcal/ KJ)	Hª (g)	Proteínas (g)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Grasas (g)	Acidos grasos saturados (g)	Fibra alimentaria (g)	Sal (g)
228 / 963	38.3	9.1	40.4	2.5	1.5	0.3	8.3	1.5

Descripción Embalaje y paletizado

Dimensiones Caja (mm)	Peso neto caja (g)	Peso bruto caja (g)	Unidades caja	Dimensiones palet (mm)	Altura máx (m)	Cajas por capa	Capas por palet	Cajas por palet	Unidades por palet
600x398x271	8610	9270	28	800x1200	2	4	7	28	784

Material envase:

HDPE

Instrucciones:

Conservación: : El producto debe conservarse en el embalaje a -18°C (±3). Una vez descongelado, no volver a congelar.

Consumir preferentemente antes de: : 12 meses (ver etiqueta)

Descongelación: : 20 minutos a temperatura ambiente

Cocción: : 15 minutos a 200°C

Tabla de alergen

Alergenos	Ingrediente	Posible contaminación cruzada (línea)	Posible contaminación cruzada (fabrica)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	+	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-	-

 	ARTADI	Pág. 2
	FICHA TÉCNICA	Rev. nº.: 3
	BARRA INTEGRAL	05/mar/19

Cod: C843A

EAN 13: 8436017106305

EAN 14 : 18436017106302

Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+	+
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	-	-	-
Frutos de cáscara y derivados	-	+	+
Apio y productos derivados	-	-	-
Mostaza	-	-	-
Granos de sésamo y derivados	-	+	+
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg 10mg/litro expresado como SO2	-	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-	-

(-) ausencia (+) presencia

Producto libre de OGM**Uso Esperado**

Para toda la población en general, excepto celíacos y alérgicos (ver tabla de alérgenos)

Codificación lote

Anº línea aaaammdd (A120140914) (ver etiqueta)

Información producto en cocido**Valores nutricionales por 100g de producto (en cocido)**

Valor energético (kcal/KJ)	Proteínas (g)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Grasas (g)	Acidos grasos saturados (g)	Fibra alimentaria (g)	Sal (g)
262 / 1094	10.4	46	2.9	1.7	0.3	9.5	1.7

% Valores diarios de ref. con base a una dieta de 2.000Kcal/8.400KJ según RD1169/2011

Porción (g)	Valor energético (%DDR)	Proteínas (%DDR)	Hidratos de carbono %DDR)	Azúcares (%DDR)	Grasas (%DDR)	Acidos grasos saturados (%DDR)	Fibra alimentaria (%DDR)	Sal (%DDR)
100	13.03 %	18.20 %	15.54 %	2.78 %	2.14 %	1.50 %	33.20 %	25 %

Legislación

Los productos de Artadi Alimentación, cumplen con la legislación vigente aplicable que se recoge en un documento a disposición de quien lo solicite.

Alegaciones

Alto contenido en fibra

