

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO.

PAN RALLADO “MIAU”.

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: PAN RALLADO.

Pan rallado: Es el producto resultante de la molienda y secado de pan elaborado con harina de trigo y que es fabricado única y exclusivamente para este fin.

No se permite fabricarlo con restos del mismo procedentes de establecimientos de consumo. (Atendiendo al REAL DECRETO 1137/1984 de 28 de Marzo en el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales.).

2.- USO ESPERADO

Es un producto cuyo destino va encaminado hacia las industrias de precocinados o al consumidor final a través de las industrias de la distribución, y en cualquier caso, se utiliza para rebozar, empanar o como ingrediente de la masa de algunos productos como hamburguesas, albóndigas, etc.

Producto no apto para celíacos por contener gluten.

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS.

Ingredientes	Harina, agua, levadura y sal.
Aspecto	Granulometría uniforme sin impurezas.
Olor y sabor	Típico a pan.
Color	Tostado natural.
Densidad	0,48-0,60 gr/cm ³
Cenizas	Máx. 3%
Grasas	0,5 – 2 %
Proteínas	Mín. 8%
Humedad	Máx. 10%
Granulometría (mm malla)	
1,200	
1,000	
0,750	5-15
0,500	30-60
0,250	20-50
0,100	5-15
< 0,100	

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Aerobios mesófilos	Máx. 100.000 ufc/g
Coliformes totales	Máx. 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	Ausencia / g
Mohos y levaduras	Máx. 250 ufc/g
Escherichia coli	Ausencia/g
Salmonella / Shigella	Ausencia/25 g

5.- PROCESO DE FABRICACIÓN.

- Recepción y control de materias primas.
- Mezclado de ingredientes.
- Amasado.
- División.

- Fermentación.
- Cocción.
- Troceado.
- Secado.
- Molienda/selección.
- Almacén silo.
- Envasado.

5.- ENVASE Y EMBALAJE.

Paquete cuadrado de 250 gr y 500 gr de lámina de 50 micras compuesta de dos capas acopladas de 25 micras cada una aptas para uso alimentario.

La unidad de venta es el paquete retráctil de 12 unidades en el caso de 500 gr y bolsa con 20 unidades en el caso de 250 gr.

6.- ALÉRGENOS.

Contiene gluten de trigo. NO APTO PARA CELÍACOS. Puede contener trazas de sésamo.

7.- FACTORES NUTRICIONALES.

Valores nutricionales medios por 100 g	
Valor energético	1619 kJ / 382 kcal
Grasas	1,7 g
de las cuáles saturadas	0,6 g
Hidratos de carbono,	90 g
de los cuáles azúcares	3,3 g
Fibra alimentaria	3,2 g
Proteína	10 g
Sal	0,3 g

8.- ALMACENAMIENTO.

Siempre en sitio fresco y seco hasta su consumo.

9.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

Máximo doce meses desde la fecha de fabricación.

10.- TRANSPORTE.

Se realizará a temperatura ambiente y en vehículos limpios y perfectamente cerrados.