



EMPRESA	CÓDIGO	NOMBRE DEL DOCUMENTO	EDICIÓN Nº	FECHA	PÁGINAS
	FTP-149	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO <b>Pan rallado 5 Kg.</b>	09	23/01/19	2 / 3

<b>INDUSTRIAL PANIFICADORA LA MONTAÑA</b>			
<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>PAN RALLADO 5 Kg.</b>		
<b>CÓDIGO EAN Y MARCA</b>	8 414509 200205 RUIPAN		
<b>PESO PRODUCTO</b>	5 Kg.		
<b>COMPOSICIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉Harina de Trigo</li> <li>☉Agua</li> <li>☉Sal</li> <li>☉Levadura</li> </ul> <i>Productos procedentes de la UE</i>		
<b>PROCESO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dosificación y mezclado de ingredientes.</li> <li>- Amasado en amasadoras planetarias.</li> <li>- División.</li> <li>- Reposo, fermentación y cocción.</li> <li>- Secadero de bandas.</li> <li>- Molinos troceadores.</li> <li>- Tubo de secado o "tromel".</li> <li>- Enfriador.</li> <li>- Molinos de cilindros.</li> <li>- Cernido o "planchister"</li> <li>- Almacenamiento en silos herméticos.</li> <li>- Envasado y expedición.</li> </ul>		
<b>TRATAMIENTOS PARA EVITAR LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocción (horneado)</li> <li>- Tubo de secado o "tromel"</li> <li>- Control de humedad del producto</li> </ul>		
<b>VIDA ÚTIL</b>	12 meses		
<b>POBLACIÓN DIANA</b>	Población general Grupo de población de riesgo → <b>celíacos. Alérgicos a gluten y sésamo.</b>		
<b>USO PREVISTO</b>	Complemento panario, principalmente para rebozados o empanados. Sufre un tratamiento térmico antes del consumo final.		
<b>MÉTODO DE TRANSPORTE</b>	Propio o subcontratado No refrigerado		
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</b>		Valor promedio aproximado (%)	
	Valor Energético	1616 kJ	381 kcal
	Grasas	1,8g.	
	Grasa saturadas	0,4g.	
	Hidratos de carbono	80g.	
	Azúcares	3,3g.	
	Proteínas	11g.	
	Sal	1,9g.	
Humedad	4,45 %		

EMPRESA	CÓDIGO	NOMBRE DEL DOCUMENTO	EDICIÓN Nº	FECHA	PÁGINAS
	FTP-149	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO <b>Pan rallado 5 Kg.</b>	09	23/01/19	3 / 3

	Actividad de Agua (aw)	0.15	
	Escherichia coli		Ausencia/g
	Salmonella		Ausencia/25 g
	Estafilococos coagulasa positivos		Ausencia/g
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<p><b>Sabor:</b> Agradable, exento de acidez.  <b>Olor:</b> Agradable y suave, exento de rancidez o de cualquier otro olor anormal.  <b>Color:</b> Claro a dorado, amarillo suave.  <b>Homogeneidad:</b> Correcta granulometría.  <b>Consistencia:</b> Arenosa.  Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.</p>		
<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b>	<b>Harina de trigo</b> , agua, y sal levadura.		
<b>PRESENCIA DE INGREDIENTES ALÉRGICOS</b>	<b>Cereales con gluten y derivados. Puede contener trazas sésamo.</b>		
<b>ETIQUETADO (bobina impresa) REGLAMENTO 1169/2011</b>	<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	<b>Harina de trigo</b> , agua, sal y levadura.	
	<b>CONDICIONES CONSERVACIÓN</b>	Manténgase en lugar seco fresco y limpio y proteger de la luz solar.	
	<b>LOGOS y OTRAS INDICACIONES</b>	RUIPAN MANTENGASE EN LUGAR SECO CÓDIGO EAN	
<b>ENVASE PRIMARIO (bobina impresa)</b>	<b>CARACTERÍSTICAS MATERIAL</b>	Papel Kraft. Apto para uso alimentario.	
	<b>CIERRE</b>	Cosido en papel kraft	
<b>LOTE</b>	<b>MÉTODO DE MARCADO</b>	Etiqueta en paquete.	
	<b>CODIFICACIÓN</b>	Lote (DÍA JULIANO)	
<b>FECHA CONSUMO PREFERENTE</b>	<b>MÉTODO DE MARCADO</b>	Etiqueta en paquete. <i>Consumir preferentemente antes del fin de:</i>	
	<b>CODIFICACIÓN</b>	(MM/YY)	
<b>EMBALAJE (retractilado)</b>	<b>EMBALAJE y PALETIZADO</b>	12 paquetes/fajo 12 fajos/fila 9 filas/palet	
<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Expedición tras su elaboración.		
<b>REGLAMENTACIÓN</b>	REAL DECRETO 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales y sus modificaciones posteriores. Tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.		
<b>HOMOLOGACION PROVEEDORES</b>	Nuestro control de proveedores asegura, que las materias primas utilizadas cumple con Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contaminantes en los productos alimenticios.		
<b>INDUSTRIA PANIFICADORA LA MONTAÑA S.L.</b> <b>C/LA LAGUNA, Nº29. POLÍGONO INDUSTRIAL CAMPOHERMOSO. C.P. 28942. FUENLABRADA (MADRID)</b> R.G.S.E.A.A.: 20.42027/M			