ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica

Cód. origen	Origen Producto:	Cód Credin ESP	Cód. EAN	Fecha Versión F. Tecnica:	8/08/2022
EPA 115114/ 1151141_09	CREDIN PT	201109/2011091	5605140226607	Fecha traducción:	30/08/2022

PAN UP FRIO

DESCRIPCIÓN:	Mezcla de ingredientes, aditivos y auxiliares tecnológicos en polvo para la elaboración de pan en fermentación controlada hasta 24h.

CARACTERISTICAS:	Polvo de color blanco ligeramente amarillento.

APLICACIÓN:	Dosis de Aplicación: 1% de la harina para pan pequeño y 0,5% para pan grande.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO

Anti-aglomerante: E170

Emulsionante: E472e

Dextrosa

Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico

Enzimas (contiene GLUTEN)

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: (kcal / kJ)	211/883
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	0,5/0
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	46/11
Proteína (gr.):	3,9
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	0
Fibra dietética (gr.)	1,4

Estándar físico - químico	
Humedad aprox. (gr. / %)	8%

RSI
ITBR BL 012 46
RSIPAC
40,12803/CAT

Estándar Microbiológico		
Levaduras por gr	≤ 1E+04	NP-3277-I
E-coli	≤ 1E+03	NP-2308
Salmonella	Negativa	ISO 6579

CADUCIDAD:	**6 meses** después de la fecha de fabricación, cuando se conserva en un lugar fresco y seco, cerrado en el embalaje original.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	Lugar fresco, seco y libre de olores. Temperatura máxima recomendada 25ºC. Después de la apertura, cerrar bien el embalaje después de cada uso.

EMBALAJE:	Saco cosido multicapas, constituido por varias hojas de papel Kraft y una hoja de polietileno.

CANTIDAD NETA:	15 y 5 kg.

UDS / KG PALET:	600 Kg.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica

Cód. Origen:	Origen del producto	Cód Credin ESP	Cód. EAN		
EPA 115114/ 1151141_09	CREDIN PT	201109/2011091	5605140226607	**Fecha Versión F. Tecnica:**	**8/08/2022**
				Fecha de traducción:	**30/08/2022**

PAN UP FRIO

Información sobre substancias alérgenas conforme Reg UE nº 1169/2011	Presentes como ingrediente, carrier, etc. Si (S) No (N)	Procesados en la misma línea de producción. Si (S) No (N)	Existentes en la unidad de producción. Riesgo de contaminación: Alto (●) Bajo (◓) Muy bajo (○) No Aplica (na)
Cereales que contienen gluten(trigo, centeno, cevada, avena, espelta, kamut o sus especies hibrizadas) y productos a base de estos cereales.	S	-	-
Crustaceos y derivados	N	N	na
Huevos y derivados	N	S	●
Pescado y derivados	N	N	na
Cacahuetes y derivados	N	N	na
Soja y derivados	N	N	◓
Leche y derivados.Incluído lactosa	N	S	●
Frutos secos(almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados.	N	S	●
Apio y derivados	N	N	na
Mostaza y derivados	N	N	na
Semillas de Sésamo y derivados	N	N	◓
Dióxido de azúfre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO_2	N	N	na
Altramuces y derivados	N	N	na
Moluscos y derivados	N	N	na

Contaminantes: En el marco del Sistema de Seguridad Alimentaria implementado (ISO 22000: 2005) las materias primas cumplen la legislación europea aplicable a aditivos, mico toxinas, metales pesados, pesticidas y otros contaminantes.Los contaminantes están cubiertos por programas de vigilancia analíticos establecidos para el producto final.

Información sobre radiaciones ionizantes: sólo se utilizan ingredientes que no hayan sido sometidos a tratamiento por radiación ionizante, según la información de los respectivos proveedores.

Información sobre OGM's: Los ingredientes utilizados son todos derivados de especies / cosechas convencionales según la declaración escrita de los respectivos proveedores.

Legislación: Este producto está fabricado con materias primas y aditivos seleccionados que cumplen la legislación europea aplicable.

Observaciones: La información proporcionada se basa en nuestros conocimientos actuales. No se aceptarán responsabilidades por los efectos resultantes de mezclas o combinaciones de productos que no sigan nuestras recomendaciones.

Documento generado por ordenador por lo que no lleva firma. / Copia no controlada después de la impresión.

Elaborado por: CREDIN PT **Traducido por:** CREDIN ESP **Basado en el documento:** PA 115114/ 1151141_(8/08/2022