

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen EPA 115324_03 Origen Producto: CREDIN PT Cód Credin ESP 203142 Cód. EAN 5605140233070

Fecha Versión F. Técnica: 13/10/2017

Fecha traducción: 13/04/2018

NATURPAN RUSTIK

DESCRIPCIÓN: Producto completo para uso industrial en panadería para la elaboración de panes especiales pre-embalados y rebanados.

CARACTERÍSTICAS: Polvo de color amarronado con semillas y copos de cereales.

APLICACIÓN: panadería al 100%.

RECETA BASE: **Naturpan Rustik** 1000 g
Levadura fresca 20 g
Agua 700 g

1- Amasar: ± 15 min. (Espiral) o ± 20 min. (Brazos). Tª de la Masa: ± 24 °C. Reposar: ± 60 a ± 90 min
2- Dividir, Pesar y Formar las piezas con el peso deseado: (Ex: ± 100 g; ± 300 g; ± 500 g; ± 1 kg; ± 2,5 kg).
3- Fermentar ± 15 min. (30 °C / 70 % Humedad).
4- Hornear a ± 240 °C con vapor de entrada y a los 10 min. bajar para ± 190 °C / ± 200 °C.
5- Tiempo de Horneado: ± 100 g / ± 20 min; ± 300 g / ± 25 min; ± 500 g / ± 35 min; ± 2,5 kg / ± 80 min.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO

Mezcla de semillas en proporciones variables: girasol, linaza, SÉSAMO.

Copos de Avena

Harina de CENTENO

Masa madre deshidratada (CONTIENE GLUTEN)

Sal

Salvado de TRIGO

GLUTEN de TRIGO

Harina de malta tostada (CONTIENE GLUTEN)

Melaza

Enzimas (CONTIENE GLUTEN)

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: (kcal / kJ)	366/1530
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	6,3/0,7
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	65,1/1,4
Proteína (gr.):	9,5
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	2
Fibra dietética (gr.)	5

Estándar Microbiológico		
Levaduras por gr	≤ 1E+04	NP-3277-I
E-coli	≤ 1E+03	NP-2308
Salmonella	Negativa	ISO 6579;2002

Estándar físico - químico		
Humedad aprox.	(gr. / %)	13%

RSI	
ITBR BL 012 46	
RSIPAC	
40,12803/CAT	

Determinación de SFC de las Margarinas por RMN	
SFC a 10°C +/-5	-
SFC a 20°C +/-5	-
SFC a 30°C +/-4	-

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 25°C. 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 kg.

UDS / KG PALET: 600 Kg.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen: EPA 115323_03 Origen del producto: CREDIN PT Cód Credin ESP: 203142 Cód. EAN: 5605140232998

Fecha Versión F. Técnica: 13/10/2017

Fecha de traducción: 13/04/2018

NATURPAN RUSTIK (PROVISIONAL)

Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011	Presentes como ingrediente, carrier, etc. Sí (S) No (N)	Procesados en la misma línea de producción. Sí (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, cebada, avena, espelta, kamut o sus especies hibridadas) 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
Cacahuets y derivados	N	N	na
Soja y derivados	N	N	◐
Leche y derivados.Incluido lactosa	N	S	●
Frutos secos(almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados.	N	N	◐
Apio y derivados	N	N	na
Mostaza y derivados	N	N	na
Semillas de Sésamo y derivados	S	-	-
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	◐
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:

EPA 115324_03

13/10/2017