

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	CÓDIGO	PAG.
		ELAR-11-01	1/1
	PAN HAMBURGUESA	Fecha	Rev.
		ABR-2017	1

PRODUCTO	PAN HAMBURGUESA
INGREDIENTES (Texto legal)	Harina de trigo, masa madre, agua, sal, levadura, antiapelmazante(E-170), emulgente (E-322), agente de tratamiento de harina (E-300) y coadyugante tecnológico y Enzimas
RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE Y DIRECCIÓN	PANADERÍA EL ARENAL, S.L. POLIGONO EL ARENAL, PARC. 24 47155-SANTOVENIA DE PISUERGA (VALLADOLID)
RGS/ASF:	20.36781/VA

MODO DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	CONSERVAR A Tª INFERIOR A -18°C
USO ESPERADO	Alimento para consumo humano
CONSUMO PREFERENTE /FECHA DE CADUCIDAD	6 MESES
CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS:	SÓLIDO
TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO:	CON TRATAMIENTO TÉRMICO
CAJA de 20 Uds. de 5,6 Kg/Caja. LOTE: Día de empaquetado./ETIQUETA: Según legislación vigente.	CAJA de 40 Uds. y CAJAS de 30Uds. LOTE: Día de empaquetado. /ETIQUETA: Según legislación vigente.
INSTRUCCIONES AL CONSUMIDOR	DESCONGELAR Y COCER AL HORNO a 200º DURANTE 15 MINUTOS
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: REGLAMENTO 2073/2005 Y COMO REFERENCIA: RD 2419/78	

PARAMETRO	CRITICIDAD	m	M	C	n
Salmonella /30g	Patógeno		Ausencia/30g	0	5
Listeria monocytogenes/25g	Patógeno		Ausencia/30g	0	5
Mohos y levaduras ufc / g	Indicador		500/ufc/g	2	5
Staphylococcus aureus /0,1 g	Testigo falta de higiene		Ausencia/0.1g	2	5
E. coli / g	Patógeno		Ausencia/1g	2	5

VALORES NUTRICIONALES

VALORES MEDIOS	por 100 g
Valor energético (KJ/Kcal)	1051/248
Grasas	1,9 g
de las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	49,6 g
de los cuales azúcares	2,4 g
Proteínas	8 g
Sal	1,52 g