

Ficha técnica del producto



Datos del artículo

Ref.

417

Descripción

PAN DE AVENA 100% SIN LEVADURA

Denominación comercial

PAN DE AVENA 500GR SIN LEVADURA



Lista de Ingredientes

Ingredientes

HARINA DE AVENA, agua, copos de avena, ácido ascórbico, sal

Puede contener trazas de

SESAMO, TRIGO

Aditivos

Información adicional

Sin Lactosa

Sin gluten

Sal Yodada

Orgánico

Vegetariano

Vegano

Este producto cumple con la normativa establecida en el real decreto 308/209 de 26 de abril de 2019, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. BOE nº113 de 11/05/2019, página 50168.

Datos del artículo

Descripción:	PAN DE AVENA 100% SIN LEVADURA	Ref.	417
Denominación comercial:	PAN DE AVENA 500GR SIN LEVADURA		

Dimensión y peso

Longitud en cm (aprox.)	Peso en gr (aprox.)
18	500
Ancho en cm (aprox.)	
8	
Altura en cm (aprox.)	
5	
Diámetro en cm (aprox.)	

Certificados






<input type="checkbox"/>	Microbiológicamente investigados
<input type="checkbox"/>	Certificado HALAL
<input type="checkbox"/>	Certificado KOSHER

Información Nutricional

Contienen en promedio por cada 100g	
Valor energético expresado en KJ	Poder calorífico en Kcal
1530	315
Grasa en g	De la cuales saturadas en g
4.4	0.7
Carbohidratos en g	De los cuales azúcares en g
52.50	-
Fibra dietética en g	Proteína en g
8.8	8.4
Contenido en sal en g	Ácidos grasos trans en g
0.2	
Sodio en g	

Datos del artículo

Descripción:	PAN DE AVENA 100% SIN LEVADURA	Ref.	417
Denominación comercial:	PAN DE AVENA 500GR SIN LEVADURA		

Uso de ingredientes con potencial alérgico según: Normativa 1169/2011 de Ley de Información Alimentaria				
No.	Descripción	Incluido en el producto	Pueden ser incluidos como posible contaminación cruzada en el producto	Indicación de la sustancia del contenido / comentarios
1	 Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	 Crustáceos y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	 Huevos y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	 Pescado y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	 cacahuetes y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	 Habas de soja y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	 Leche y sus productos derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	 Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Para, pistachos o alféngigos, macadamias o nueces de Australia, y productos derivados)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	 Apio y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	 Mostaza y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	 Semillas de sésamo y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	 Dióxido de azufre y de sulfitos en concentraciones de más de 10 mg/kg o 10 mg/l, indicado como SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	 Altramuces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	 Moluscos y sus productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15	 OMG (Organismos modificados genéticamente)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Nos gustaría señalar que nuestra declaración solo señala los alérgenos que pueden ocurrir en nuestra línea de producción. Es necesario que cualquier contaminación cruzada de alérgenos durante el proceso de horneado y venta sea declarada adicionalmente por el respectivo usuario. Por tanto, una declaración individual de los productos con respecto a trazas de acuerdo con el punto de consumo debe ser asegurada por el distribuidor final.

Datos del artículo

Descripción:	PAN DE AVENA 100% SIN LEVADURA	Ref.	417
Denominación comercial:	PAN DE AVENA 500GR SIN LEVADURA		

Descripción del procesado: tiempo, temperatura, etc.

Todos los ingredientes se mezclan en la amasadora durante 15 o 20 minutos, luego se pesan y dan formas a las piezas. Cuando las piezas están listas pasan al mueble de fermentación, durante una hora a temperatura ambiente. Tras este proceso van al horno:
Las piezas pasan al horno de leña durante 50 minutos aprox. a 220-250°C.
Una vez horneado y enfriado a temperatura ambiente, pasa a la sala de envasado, para envasarlo según demanda (cortado / entero), y finalizamos con el etiquetado.

Etiquetado: dónde se sitúa la etiqueta y características y/o resumen de la información que consta en el mismo

El etiquetado se coloca en la bolsa

Condiciones o características del número de lote, indicando el significado del sistema de loteado en los productos (por ejemplo, por día de elaboración)

El lote corresponde a la fecha de fabricación. Tiene 8 dígitos: XX/XX/XXXX
Correspondiendo los dos primeros al día de la semana, los dos siguientes al mes y los 4 últimos al año.