

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

PAN RALLADO CON PATATA (SIN SULFITOS)

Descripción: pan rallado, preparado con harina de **trigo**, agua, **gluten**, sal, aceite de oliva, levadura y gasificante (E-450i, E-500ii), adicionado con copos de patata deshidratada.

Características organolépticas: granulado heterogéneo, color característico del pan, y de copos de patata. Ausencia de olores y sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad: Máximo 10 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos	máx. 10 ⁵ ufc/g
<i>Salmonella</i>	ausencia en 25 g.
<i>Escherichia coli</i>	ausencia en 1 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores típicos por 100 g)

Valor energético	352 kcal
Grasas	2,0 g
de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	70,0 g
de los cuáles azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	4,9 g
Proteínas	10,8 g
Sal	2,0 g

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Todas las materias primas suministradas por Productos Pilarica S.A., cumplen con la normativa europea de micotoxinas y otros contaminantes, así como con las normas de calidad y reglamentaciones técnico-sanitarias aplicables y vigentes. Productos Pilarica, S.A., no trabaja con materias primas irradiadas, ni derivadas de OGM.

ES- 118904 /2020/1

LISTADO DE ALÉRGENOS

Alérgeno	Presente	Observaciones
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	SÍ	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	
Frutos de cáscara	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: almacenar en lugar fresco (temperaturas por debajo de 25°C) y seco (humedad relativa inferior al 65%), alejado del suelo y protegido de fuentes de olores, calor, humedad y luz.

CONSUMO PREFERENTE: antes de 24 meses, siempre que se respeten las condiciones de conservación y se mantenga el producto en su envase original convenientemente cerrado. En el envase o etiqueta se indica la fecha de consumo preferente.

ENVASE Y FORMATO DE VENTA: 4 Kg en sacos de papel.

Dpto. técnico