



PAN HECHO A MANO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Pan de molde de cereales

(rai15004)

Rev. 10 (julio 2017)



INGREDIENTES

Harina de **trigo*** y a la piedra, harina integral de **centeno**, agua, masa madre* (**gluten**), semillas de girasol, copos de **avena***, semillas de calabaza*, de lino* y de **sésamo*** (en proporción variable), sal, levadura* (**gluten**).

(*) > 95% Procedentes de agricultura ecológica UE.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Este pan ha sido elaborado en un obrador donde se elabora una amplia gama de especialidades, por tanto, puede contener trazas de: soja, leche, huevo, frutos secos, sésamo y mostaza.

DESCRIPCIÓN

Pan de trigo de tipo inglés. Producto cocido y congelado. Cortado en rebanadas. Elaborado con distintas semillas en el interior de la masa y en la superficie. Se puede tostar o calentar.

Formato de 600 g tipo molde (peso unidad). Tamaño: 10 x 10 x 19 cm.

APLICACIONES

Descongelar la pieza media hora aproximadamente y ya lo podemos utilizar. Podemos separar las rebanadas y tostar las que vayan a ser consumidas (10').

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- **Aspecto/Color:** Formato de pan rectangular. Rebanada mediana de color beige con semillas visibles.
- **Olor/sabor:** Una vez descongelado se puede apreciar un ligero olor de harina y de masa madre.

ENVASE: Envasados en caja de cartón que contiene una bolsa de plástico. Unidades por caja: 7.

CONSERVACIÓN

Sacar la caja de cartón y guardar las piezas en el congelador con la protección de la bolsa que las contiene.

Servimos producto congelado. Mantener congelado hasta su uso. Mantener alejado de fuentes de calor y humedad. No volver a congelar una vez descongelado.

Evitar el contacto directo con otros productos de fuerte olor y sabor.

CONSUMO PREFERENTE: 9 meses a partir de la fecha de envase.

Nº de Lote: Según nuestra trazabilidad interna, el número de lote de la producción es diario y se marca con la fecha (ex.040711) en 6 dígitos (día/mes/año). La identificación del mismo la hacemos constar en la barqueta o bolsa del producto y en nuestro albarán de entrega y factura. La fecha de caducidad del producto consta en la misma etiqueta identificativa del número de lote.

DECLARACIÓN DE TRANS FAT FREE: El Raiguer Obrador declara que el producto objeto de esta ficha técnica, se ha elaborado sin ningún ingrediente que contenga grasas hidrogenadas.

TRANSPORTE: En entregas realizadas por logística propia, este producto ha sido transportado en vehículo profesional dedicado a uso exclusivo de este tipo de elaboraciones en compartimento refrigerado a -20°C siguiendo todas las normas higiénico-sanitarias que lo requieran.

La información que se facilita al presente documento, se ajusta a nuestro conocimiento y saber. Toda la información facilitada al presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar la buena manipulación del producto, no romper cadenas de congelación y mantener la buena conservación del producto una vez descongelado. En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daño a terceros. Asimismo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, accidental, especial o consecuencial, sea de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de dichos daños.