

Ficha Técnica: PAN DE PITA

Descripción: Pan redondo de dos capas elaborado a partir de harina de trigo, agua y otros ingredientes que se someten a un proceso de amasado, boleado, reposo, planchado, cocción, enfriado y posterior envasado. Se presentan fresco, envasado en atmósfera protectora (“al vacío”) o congelado a -18 °C. Se envasan en bolsas de plástico de uso alimentario (producto fresco o congelado) o en film de uso alimentario (producto envasado en atmósfera protectora).

Composición: Harina de trigo (60%), Agua, Sal, Azúcar, Levadura seca, Conservante E282, Estabilizador E170

Análisis:

	Resultados	Unidades	Método
Energía	1053	KJ/100g	PE-Q273
Humedad	36.6	g/100g	PE-Q02
Proteína bruta	8.4	g/100g	PE-Q1003
Grasa bruta	1.3	g/100g	PE-Q04
Cenizas	1.4	g/100g	PE-Q06
Energía	249	Kcal/100g	PE-Q273
Hidratos de carbono	49.3	g/100g	PE-Q273
Fibra alimentaria total	3.0	g/100g	PE-Q52
Azúcares totales	1.9	g/100g	PE-Q73
Ac. Grasos saturados	0.2	g/100g	PE-I12011
Ac. Grasos poliinsaturados	0.8	g/100g	PE-I12011
Ac. Grasos monoinsaturados	0.3	g/100g	PE-I12011
Sal (a partir del sodio)	0.95	g/100g	PEI450
Sodio	0.38	g/100g	PEI450

Características fisicoquímicas & organolépticas:

- Aspecto: Pan plano, sin miga, asimétricamente redonda de dos capas, color cremoso, presencia de manchas características de cocción, sin manchas o rayas negras de quemado. En la capa inferior se nota un ligero corte o rotura, debido a la manipulación a la hora de embolsar. Los bordes deben estar cerrados.
- Aroma: Característico del pan; sin olores desagradables, rancios o ácidos.
- Sabor: Característico del pan casero

Presentación:

	Fresco o Congelado	Envasado en atmosfera protectora (“al vacío”)
Diámetro en cm (+/- 10%)	14 cm	14 cm
Peso Neto en g. (+/- 10%)	90g.	90g.
Cantidad por bolsa	6u.	6u.
Peso bolsa g. (+/- 10%)	540g.	480g.
Cantidad por caja	12 bolsas por 6 u.	20 bolsas por 6 u.
Peso Bruto g. (+/- 10%)	6950g.	10000g.
Medidas de la caja (cm)	45,5cm x 34cm x 14cm	61,5cm x 33,5cm x 17,3cm



- Envase de plástico de uso alimentario transparente apto para congelación (hostelería)
- Envase de plástico de uso alimentario con impreso apto para congelación (distribución)
- Envase de film de uso alimentario apto para envases de atmosfera protectora (“al vacío”)
- Embalaje en cajas de cartón ondulado.

Microbiológicos y Límites físico-Químicos:

MICROBIOLOGIA	Resultado	Unidades	Incertidumbre(+/-)	Valor de Referencia	Método
Recuento en placa de microorganismos Aerobios a 30°C	< 1x10 ¹	u.f.c/g			(PNT-M-03)
Recuento en placa de Enterobacterias a 37°C	< 1x10 ¹	u.f.c/g			(PNT-M-06)
*Investigacion de Estafilococos coagulasa positivo a 37°C	Ausencia	/ 0,1 g		Ausencia / 0,1 g	(PNT-M-79)
Investigacion de Salmonella spp (móvil)	Ausencia	/ 30 g		Ausencia / 30 g	(PNT-M-90)
Recuento en placa de Mohos y Levaduras	< 1x10 ¹	u.f.c/g		< 5x10 ¹ u.f.c/g	(PNT-M-16)
*Investigacion de Escherichia coli B glucoronidasa positiva	Ausencia	/ g		Ausencia / g	(PNT-M-79)
Recuento en placa de Listeria monocytogenes	< 1x10 ¹	u.f.c/g		< 1x10 ² u.f.c/g	(PNT-M-103)

Caducidad y condiciones de conservación:

Producto fresco:

Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco entre 5 y 20 °C y preservado de la luz del sol. Una vez abierto el envase cerrar y conservar a temperatura entre 0 y 5°C. El pan pita fresco, cerrado en su envase original, tiene una vida útil de 7 días a partir de su fecha de fabricación. Una vez abierto el envase tiene una vida útil de 3 días siempre y cuando se mantengan las bolsas cerradas y a temperatura comprendida entre 0 y 5°C.

Producto congelado:

Conservar a temperatura de -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Cerrar el envase y conservar a temperatura entre 0 y 5°C. Consumir dentro de 3 días. El pan pita congelado, cerrado en su envase original, tiene una vida útil de 6 meses a partir de su fecha de fabricación. Una vez descongelado tiene una vida útil de 3 días siempre y cuando se mantenga la bolsa cerrada y a temperatura comprendida entre 0 y 5°C.

Producto envasado en atmosfera protectora (“al vacío”):

Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, entre 5 y 20°C, preservando de la luz del sol. Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico en una bolsa cerrada y consumir en un plazo de tres días. El pan pita envasado en atmósfera protectora, cerrado en su envase original, tiene una vida útil de 6 meses a partir de su fecha de fabricación. Una vez abierto el envase, tiene una vida útil de 3 días siempre y cuando se mantenga la bolsa cerrada y a temperatura comprendida entre 0 y 5°C.

Consumo y Destino final: El pan de pita tiene como destino el consumo humano y se elabora y distribuye para su posterior venta en industria alimentaria, grandes superficies, comercios minoristas, restauración tradicional, temática y fast-food.

Alérgenos del Anexo III bis de la Directiva 2003/89/CE y 2006/142	No	Sí	Tipo
Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	Harina de trigo
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X		
Huevos y productos a base de huevos	X		
Pescado y productos a base de pescado	X		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	X		
Soja y productos a base de soja	X		
Leche y sus derivados, incluida la lactosa	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados.	X		
Apio y productos derivados	X		
Mostaza y productos derivados	X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en caso afirmativo, indicar la concentración en mg/kg o ml/l expresada como SO ₂)	X		
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) y sus derivados	X		
Altramuz y sus derivados	X		

DECLARACION DE NO MODIFICADO GENETICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

