

DESCRIPCION

Pan Rallado: Es el producto resultante de la molienda y secado de pan elaborado con harina de trigo y que es fabricado única y exclusivamente para este fin, exento de cuerpos extraños,

USO ESPERADO

Es un producto cuyo destino va encaminado hacia las industrias de precocinados o al consumidor final a través de las industrias de la distribución, y en cualquier caso se utiliza para rebozar, empanar o como ingrediente de la masa de algunos productos como hamburguesas, albóndigas, etc. NO APTO PARA CELIACOS por contener Gluten.

INGREDIENTES

Harina de **trigo**, levadura, aceite vegetal, sal y ácido ascórbico. Otros detalles: Este producto contiene ácido ascórbico que interviene como coadyuvante en el proceso no teniendo ninguna función tecnológica y, por lo tanto, no es necesario declararlo en el producto terminado.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Aspecto	Granulometría uniforme sin impurezas
Olor y sabor	Aroma a cereal
Color	Blanco
Densidad	0,2 – 0,33 gr/cc
Humedad	Máx. 9 %

MICROBIOLOGIA

Aerobios mesófilos	Máx. 100000 u.f.c/gr
Coliformes totales/g	Máx. 10
Staphilococcus aureus /g	Ausencia
Mohos y Levaduras /g	Max 250
Echerichia. coli /g	Ausencia
Salmonella /Shigella/25 g	Ausencia

VIDA UTIL

Consumir preferentemente antes de doce meses desde su fecha de fabricación en condiciones óptimas de envasado.

TRANSPORTE

Recomendable seis meses para evitar posibles pérdidas de características organolépticas. Se realizará a tª ambiente y en vehículos limpios y perfectamente cerrados.

ALMACENAMIENTO

Siempre en sitio fresco y seco, al abrigo de la luz y de toda contaminación, y en su embalaje original.

Recomendaciones especiales: Si el producto coge humedad puede favorecer la proliferación de mohos. Cerrar el embalaje original entre dos utilizations. Si el producto es de color, al ser los colorantes naturales, este puede verse afectado al cabo de 8 semanas.

INFORMACION NUTRICIONAL

		100 gr	Ración 25 gr
Valor energético	KJ	1602	400,5
	Kcal	378	94,5
Grasas		2,9	0,7
- De las cuales saturadas		0,5	0,1
Hidratos de Carbono		74,2	18,6
- De los cuales azúcares		1,4	0,4
Fibra alimentaria		3,1	0,8
Proteínas		12,2	3,1
Sodio		0,263	0,1

GRANULOMETRIA

MALLA MM	%
4,000	6
2,800	oct-25
1,700	25-45
0,710	25-45
0,250	03-dic
<0,250	3

LOTEADO

El lote indica la fecha de fabricación, Los dos primeros dígitos se refieren al año en curso (2016) y los tres últimos al día juliano del año (en este caso el día 41 que corresponde al 10 de febrero),
Ej:16041Este lote por tanto se ha fabricado el día 10 de febrero de 2016

ALERGENOS

Ingredientes y sustancias potencialmente alérgicas (Art. Nº21 del Reglamento 1169/2011)

Garantizamos que este producto, de acuerdo con su fórmula, no contiene ninguno de los componentes marcados como negativos.

Alérgenos	Presencia en producto	Presencia en línea	Puede contener
Huevos y productos a base de huevos	No	No	No
Cacahuets y productos a base de	No	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No	No
Cereales que contienen gluten	Si	Si	Si
Crustáceos y productos a base de	No	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No	No
Frutos de cáscara y sus derivados	No	No	No
Dióxidos de azufre y sulfitos en	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Granos de sésamo y productos a base de	No	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No	No
Altramuces y productos a base de	No	No	No

Producto no apto para celíacos, por su contenido de gluten.

INFORMACION OGM

Considerando los reglamentos:

-REGLAMENTO (CE) núm. 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO serie L núm. 268 de 18 de Octubre).

-REGLAMENTO (CE) núm. 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/ CE (DO serie L núm. 268 de 18 de Octubre).

Illargui S.A.U. certifica que:

-Ninguno de los productos suministrados a su empresa, ni sus componentes, entran en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003.

-Si hubiera una contaminación accidental de OGM, ésta no supera lo establecido en los citados reglamentos

-Illargui se compromete a no realizar ningún cambio en el producto suministrado sin previo consentimiento escrito por parte de su cliente.

Con lo que en base a estas premisas garantiza que los productos suministrados y sus componentes están libres de ser etiquetados de acuerdo a los reglamentos citados.

INFORME DE SEGURIDAD Y SALUD

No se conocen riesgos específicos para este producto

Clasificación:	Producto alimenticio no peligroso bajo uso normal (ver a continuación)
Transporte:	Transportar en ambiente seco y limpio a temperatura ambiente.
Riesgo de incendio:	Riesgo bajo de incendio y/o explosión
Derrames:	Eliminar como residuo orgánico-inocuo
Límites de exposición:	No atribuidos
Manejo/seguridad personal:	El producto por su naturaleza pulverulenta y bajo uso prolongado, pudiera causar irritación en ojos, nariz, garganta y piel. Se recomienda el uso de una ventilación eficiente, confinamiento o, si no es posible el uso de mascara y guantes.

ACRILAMIDA

El nivel de referencia de ACRILAMIDA según el Art. Nº1 Apartado 1 del Reglamento (UE) 2017/2158 es máximo 300 µg/kg.

CONTAMINANTES

Contaminantes	Unid.	Límite
Aflatoxina B1	ppb	2 ppb
Aflatoxinas Totales	ppb	4 ppb
Ocratoxina	ppb	3 ppb
Zearalenona	ppb	50 ppb
Deoxinivalenol	ppb	500 ppb

OBSERVACIONES

Datos tipo para el Pan Rallado especificado en este boletín. Si se requiere cualquier otro parámetro se puede incluir en el mismo a petición del cliente.