

## PAN DE PITA OVAL

**Descripción:** Pan oval 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 o congelado a -18 °C.  
Se envasan en bolsas de plástico de uso alimentario (producto fresco o congelado).

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

### Análisis:

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

	Fresco o Congelado
<b>Diámetro en cm (+/- 10%)</b>	16/17cm x 12 cm
<b>Peso Neto en g. (+/- 10%)</b>	90g.
<b>Cantidad por bolsa</b>	6u.
<b>Peso bolsa g. (+/- 10%)</b>	540g.
<b>Cantidad por caja</b>	12 bolsas por 6 u.
<b>Peso Bruto g. (+/- 10%)</b>	6950g.
<b>Medidas de la caja (cm)</b>	45,5cm x 34cm x 14cm

- Envase de plástico de uso alimentario transparente apto para congelación (hostelería)
- Envase de plástico de uso alimentario con impreso apto para congelación (distribución)
- 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 <sup>1</sup>	u.f.c/g			(PNT-M-03)
Recuento en placa de Enterobacterias a 37°C	< 1x10 <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	u.f.c/g		< 5x10 <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup>	u.f.c/g		< 1x10 <sup>2</sup> 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.

**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.

## DECLARACION DE ALERGENOS:

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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 <sub>2</sub> )	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.

