

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

Denominación de venta:	Pan rallado F1GM2AN
Descripción:	Pan rallado F1GM2AN
Referencia:	F1GM2AN
Número Licenciamiento Europeo:	
Consumo apto para:	Celíacos: Si. Veganos: Si. Lactovegetarianos: Si. Ovovegetarianos: Si. Ovolactovegetarianos: Si

PRESENTACIÓN

Envase: naturaleza y color:	Saco celulosa marrón
Forma:	Rectangular
Dimensiones:	Alto 72 cm X Ancho 50 cm X Fondo 13,2 cm
Peso neto:	25 kg
Unidad de venta:	1
Unidad de consumo:	1
Condiciones de envasado:	Seco

INGREDIENTES

Harina de maíz, almidón de maíz, sal, espesantes (E-415, E-412 y E-464), gasificante (E-500ii), azúcar, pimentón dulce, cúrcuma, conservador (E-200) y agua.

USO ESPERADO

El producto está destinado al colectivo celíaco siendo extensible a toda la población.

INGREDIENTE	NATURALEZA	ORIGEN
Almidón de maíz	Vegetal	Vegetal
Harina de maiz procesada	Vegetal	
Azúcar	Vegetal	Vegetal
Espesantes	Sintético	Vegetal
Sal	Mineral	
Gasificantes	Sintético	Vegetal
Conservantes	Sintético	
Goma guar	Sintético	Vegetal

Pimentón dulce	Vegetal	
Cúrcuma	Vegetal	
Agua	Mineral	

No se facilitará información referente a los porcentajes de la fórmula, más allá de lo especificado por requisito legal a fin de proteger la confidencialidad de la marca/producto

PROCESO PRODUCTIVO

Este producto ha sido sometido a procesos de cocción y envasado en atmósfera protectora durante su elaboración.

ADPAN mantiene implementado un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) de acuerdo con los requisitos del codex alimentarius y la normativa legal vigente que le es de aplicación.

DATOS ORGANOLÉPTICOS

Apariencia	Migas de pan
Color	Marrón
Olor	Maíz
Sabor	Pan de Maíz
Textura	Granular

DATOS FISICO-QUIMICOS

Humedad	No aplica
Trazas	No contiene
Cuerpos extraños	Ausencia
Granulometría	Malla2 2 mm → 0 % 1,75 mm → 0,13 % 1,50 mm → 0,29 % 1,25 mm → 2,05 % 1,0 mm → 3,57 % 0,8 mm → 5,43 % 0,5 mm → 26,28 % 0,2 mm → 51,27 % <0,2 mm → 10,98 %

INFORMACIÓN NUTRICIONAL X 100G

Valor energético	1409.3kJ	336.83kcal
Grasas, de las cuales	1.68g.	
Saturadas	0.21g.	
Monoinsaturadas	0.48g.	
Poliinsaturadas	1.01g.	
Hidratos de carbono, de los cuales	74.39g.	
Azúcares	1.33g.	
Fibra alimentaria	4.19g.	

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS REQUERIDOS/TOLERANCIA

Aerobios mesófilos	<10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
Escherichia coli	AUSENCIA
Listeria M.	AUSENCIA
Salmonella	AUSENCIA

Proteínas	3.94g.
Sal	2.21g.

DECLARACIÓN DE INTERÉS ESPECIAL

Gluten: <10ppm
Organismos genéticamente modificados: Ausencia de OMGs
Ingredientes no ionizados: Ausencia de ingredientes ionizados

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Huevos y productos a base de huevo	No	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	No	No
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

EMPLEO Y CONSERVACIÓN

Modo de empleo	Abrir el envase y utilizar según requiera la receta del producto a elaborar.
Conservación	A temperatura ambiente, en lugar fresco y seco, sin olores y preservado de la luz solar.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Tipo	Envase 25,250 kg peso bruto
EAN	8436018832678
Embalaje	Saco celulosa marrón
Dimensiones embalaje	Alto 72 cm X Ancho 50 cm X Fondo 13,2 cm
Envases/caja	0
Cajas/capa	4
Capas	6
Cajas/palet	24
Paletizado	Palé Europeo
DUN 14	
Temperatura transporte	No requiere temperatura controlada.
Temperatura almacenamiento	No requiere temperatura controlada.
Caducidad	12 meses
Lectura caducidad	dia/mes/año
Lote	Ejemplo lote nº053115 05 = año en curso - 2005 31= semana del año - 31 1= día de la semana - lunes

SEGURIDAD

Identificación de riesgos:	Al tratarse de un producto alimentario para consumo humano no presenta riesgos para la salud por contacto y /o ingestión por lo que no requiere que se establezcan protocolos específicos de primeros auxilios en esta materia.
Medidas en caso de vertido:	Al tratarse de un producto de uso alimentario destinado al consumo humano no presenta riesgos para el medio ambiente, por lo que en caso de vertido accidental por rotura de los envases y/o embalajes que lo puedan contener únicamente se requiere proceder a su retirada para gestionarlo como residuo no peligroso asimilable a urbano.
Estabilidad y reactividad:	Es estable.
Toxicología:	Al tratarse de un producto alimentario destinado a consumo humano no presenta toxicidad oral, pérmica y/o ocular.
Ecológica/Ecotoxicidad:	No se han realizado análisis de efectos ecológicos en este producto. Ahora, si es derramado en tierra o agua, se deberá proceder a su retirada para evitar contaminación ambiental.

Eliminación:	Las condiciones de uso puede ocasionar que este material se convierta en un "RESIDUO" tal como lo definen las leyes y reglamentos. Es responsabilidad del usuario el determinar si el material es un "desecho", al momento de su disposición final. El transporte, tratamiento, almacenaje y disposición final del material de desecho debe ser llevado a cabo de acuerdo a las Leyes, Reglamentos y Normas establecidas. Asegúrese de cumplir las normas gubernamentales en materia de disposición de contenedores, desechos, residuos.
Otra información:	La información contenida en este documento se presume que es precisa según las fuentes consultadas a la fecha de la emisión. La compañía no se hace responsable por la mala interpretación o mal uso de la información contenida en esta hoja. El uso de esta información, así como las condiciones de utilización del producto, escapa del control de la Compañía, por lo tanto el usuario está en la obligación de determinar si se cumplen las condiciones de seguridad necesarias para el uso del producto.

DATOS DE LA COMPAÑÍA

Fabricante:	ADPAN EUROPA S.L.
País de origen:	España
Dirección Centro Producción:	Avda de Langreo nº 12, 33186, El Berrón, Siero.
Registro Sanitario:	20.046538/O
Tel. emergencia/Att.	+34 985 743 627
Web:	www.adpan.es
Contactos E-mail:	comercial@adpan.es, pedidos@adpan.es, calidad@adpan.es