

PRODUCTO	Pan de Pinsa Rectangular 20x30cm Spiga Gourmet 7x250g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Pan de Pinsa rectangular.
Artículo	MP250
Ingredientes	Harina para pinsa (harina de TRIGO blando tipo «0», harina de SOJA , sémola de TRIGO duro remolida, masa madre de TRIGO , harina de arroz, aromas naturales), agua, harina para biga (harina de TRIGO blando tipo «0», masa madre deshidratada en polvo, harina de guisantes, sémola de TRIGO duro, harina de arroz, aromas naturales), aceite de oliva virgen extra (2,4%), sal, masa madre deshidratada (0,6%) (harina de TRIGO deshidratada, harina de TRIGO malteada, levadura natural en polvo, cultivos iniciadores), levadura, conservante (ácido sórbico). Puede contener trazas de leche y mostaza.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<10	aW	%	30,0 - 40,0
Listeria monocytogenes	0/25g	ausencia	Aflatoxina B1	µg/kg	<2,0
Salmonella spp.	0/25g	ausencia	Aflatoxina B1+B2+G1+G2	µg/kg	<4,0
Staphylococcus coagulasa +	UFC/g	<100	Ocratoxina A	µg/kg	<3,0
Mohos y Levaduras	UFC/g	<1000	Deoxynivalenol	µg/kg	<400,0
Coliformes a 37°C	UFC/g	<100	Zearalenone	µg/kg	<50,0
Bacillus cereus	UFC/g	<100	Plomo	µg/kg	<1,0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Corteza de color amarillo dorado debido a la caramelización del monosacárido resultante de la descomposición del almidón a través de las enzimas de la sémola de trigo duro. Miga amarilla debido al alto contenido de amarillo en la sémola de trigo duro. Textura: Corteza crujiente y miga suave y de alta densidad celular gracias al uso de levadura natural y estrictos métodos de fermentación. Olor: Olor fuerte debido a la presencia de compuestos aromáticos de la harina y al uso de levadura natural. Sabor: Típico, fuerte, aromático e intenso debido al uso de sémola de trigo duro de cereales estrictamente seleccionados y al uso de levadura natural.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	992	
	kcal	234	
Grasas	g	3,0	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	0,6	
Hidratos de carbono	g	42	
de los cuales azúcares	g	1,2	
Proteínas	g	9,8	
Sal	g	1,5	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	X	Si		No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuetses y productos a base de cacahuetses		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	X	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Trazas	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados	Trazas	Si		No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Hornee en un horno precalentado a 250 °C durante aproximadamente 5 minutos.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmosfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	35 días
Unidades por caja	7
Código EAN 13	8436593330897
Código EAN 14	18436593330894
Cajas por palet	100
Cajas por capa	10
Capas por palet	10
Medidas de la caja	23,5x40x36 cm
Peso neto producto	250g

MATERIAL AUXILIAR
Envase primario: Película de seguridad alimentaria PET12/PEEVOHPE70, transparente; peso: 18g; espesor: 82 µm.
Envase secundario: Caja de cartón estilo americano; tamaño 23,5x40x36 cm; peso: 356g
Etiqueta: Etiqueta de papel; peso: 1 g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Via Graviscella c.s. 1448 - 70022 Altamura (Bari) - Italy

SELLO DE SALUBRIDAD
 Autorización sanitaria: N. 13728 (21/07/2015)



Fecha: 16/04/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---