GRUPO PAPILIO	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Ficha Tecnica Marineras 2d bolsa 10 unid

Ingredientes:Harina de Trigo, levadura, Agua y sal
Elaborado por R.G.S.A 20.046209CO
Presentacion en caja de carton con 24 bolsas

Peso neto	Presentación en bolsas de polipropileno con 10 unidades cada una
Vida del producto	Consumir preferentemente antes de: *300 días a partir de la fecha de fabricación.*
Consejos de uso o utilización	A consumir directamente. No se necesitan requisitos previos.
Precauciones de empleo/almacenamiento	Preservar de la luz, humedad y olores agresivos.
Consejos de conservación	Una vez abierto el envase, consumir en un máximo de 7 días.
Etiquetado	Marca propia o marca blanca del cliente.
Loteado	Calendario juliano
Población de destino	Cualquier consumidor excepto aquellos que puedan presentar síntomas de intolerancia al gluten y al sésamo.
ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)	Nuestros productos están elaborados con materias primas libres de OGM

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS EN PRODUCTO TERMINADO

VALORES NUTRICIONALES

Determinaciones	Media para 100 g de producto
FIBRA ALIMENTARIA	3.4 g/100g
GRASAS	0 g/100g
GRASAS SATURADAS	0 G/100g
HIDRATOS DE CARBONO	83.5g/100g
PROTEINAS	9.3 g/100g
SAL	1.8 g/100g
VALOR ENERGETICO	358 kcal/100g
VALOR ENERGETICO	1587 kj/100g

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Método de Análisis	Resultado
E coli	Recuento en placa	< 10 ufc/g
Salmonela	ISO 6579	Ausencia en 25 g
Mohos y Levaduras	Recuento en placa	<10/<10 ufc/g
Estafilococos Aereus	Recuento en placa	< 10 ufc/g

ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS

Parámetros	Método de Análisis	Resultado
Acidez	Valoración	< 10 %
Humedad	Desecación	< 40 %

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Dorado, ausente de humedad, diversas formas
COLOR	Tostado
OLOR	Pan horneado
TEXTURA	Crujiente
SABOR	Pan horneado