

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PAN RALLADO	Código: 01_723_GCA_ES_011 Edición: 7 Fecha: 15/10/2014 Página: 1/2
---	---	--

1.- MARCA: GALLO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Pan rallado, producto resultante de la trituración industrial del pan, fabricado expresamente para ser rallado y siguiendo la normativa vigente, según Reglamentación Técnico Sanitaria de fabricación de pan R.D.1137/1984.

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Pan rallado.

4.- INGREDIENTES: Harina de trigo, levadura y sal.

5.- ALERGENOS: Contiene: trigo.

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

6.1. Características Físico-químicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Humedad	9 % máx.
Cenizas s.s.s.	3,5 % máx.
Proteínas s.s.s. (Nx5.7)	10 % min.
Densidad	600 $\pm$ 25 g/l
Granulometría	25 $\pm$ 5% sobre 850 μ
	30 $\pm$ 5 % sobre 600 μ
	11 $\pm$ 3% sobre 500 μ
	17 $\pm$ 3% sobre 300 μ
	15 $\pm$ 3% sobre 150 μ
	6 $\pm$ 2% máximo por debajo 150 μ (fino)

6.2. Características Microbiológicas:

<u>Parámetro:</u>	<u>Valor de tolerancias:</u>
Aerobios mesófilos	10 ⁵ ufc/g máx.
<i>PCA 31°C 2h</i>	
Bacillus cereus	10 ³ ufc/g máx
<i>Agar B. Ceres CENAN 31°C 24H</i>	
E. coli	10 ufc/g máx
<i>Agar cromogénico 37°C 24h</i>	
Salmonella	aus/25 g
<i>Preenriquecimiento RP 42°C Agar cromogénico</i>	
Staphylococcus coagulasa +	100 ufc/g máx
<i>Agar selectivo 37°C 48 h</i>	
Clostridium perfringens	100 ufc/g máx
<i>TSC, TSN o SPS 46°C 24H</i>	
Clostridium sulfito reductores	100 ufc/g máx
<i>Siembra de la muestra en medio selectivo</i>	



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PAN RALLADO

Código: 01_723_GCA_ES_011
Edición: 7
Fecha: 15/10/2014
Página: 2/2

7.- PROPIEDADES NUTRITIVAS:

Valores medios de 100g. de producto:

Valor Energético	1552 kJ/ 367 kcal
Grasas	3,5 g
De las cuales: Saturadas	0,7g
Hidratos de carbono	70 g
De los cuales: Azúcares	5 g
Fibra alimentaria	3,5 g
Proteínas	12 g
Sal	1,5 g

8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:

Consérvese en sitio seco y aislado del suelo.

9.-DESTINO:

Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten.

10.- USO ESPERADO:

Pan rallado para múltiples usos: croquetas, flamenquines, albóndigas.

11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.
La fecha de consumo preferente es durante los 12 meses posteriores a su fabricación.
Se indica en la leyenda: Consumir preferentemente antes del fin de MM AAAA (mes y año)

12.- PRESENTACIÓN:

En envases de: 250 g y 500 g. Sacos 5 kg