

**PRODUCTO: PAN BLANCO**

**Código:**

**RGSEAA:**

**Versión: 1 – 10/24**

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT  
LABORATORIOS ALILAB**

**Fecha aprobación: 10/2024**

**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

PAN BLANCO

**2. LISTA DE INGREDIENTES**

**Agua, Harina:** (almidón de maíz, dextrosa, goma xantana (espesante), **harina** (Almidón de maíz, harina de arroz, fécula de patata, dextrosa, almidón de patata modificado, maltodextrina, sal, estabilizantes (E464, y E466), levadura, aceite de oliva virgen extra y aroma)

**INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS**

Contiene: ----

**3. INFORMACION NUTRICIONAL. REG 1169/2011**

| <b>Información nutricional</b> | <b>Por 100 g de producto</b> |
|--------------------------------|------------------------------|
| Valor energético KJ:           | 1389                         |
| Valor energético Kcal:         | 332                          |
| Grasas totales:                | 1,5                          |
| De las cuales,                 |                              |
| Saturadas:                     | 1                            |
| Hidratos de Carbono:           | 77,8                         |
| De los cuales,                 |                              |
| Azúcares totales:              | 3,9                          |
| Proteínas:                     | 2,1                          |
| Sal (Na, Sodio x 2,5)          | 1,9                          |

**4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS. REG 2073/2005**

| <b>Parámetros.</b>            | <b>Especificación.</b> |
|-------------------------------|------------------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | < 100 u.f.c / g        |

**PRODUCTO: PAN BLANCO**

**Código:**

**RGSEAA:**

**Versión: 1 – 10/24**

**Elaborado por: DPTO CALIDAD EXT  
LABORATORIOS ALILAB**

**Fecha aprobación: 10/2024**

**5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

Mantener en congelación > -18 °C

**6. CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE EMPLEO.**

Fecha consumo preferente: 2meses desde la fecha de elaboración = LOTE (ddmmaa)

después de descongelar <24h (fermentación)

Una vez horneado (160 °C- 20 min) consumir en < 24h

**7. INFORMACIÓN GENERAL.**

Los envases y embalajes utilizados para la fabricación del producto cumplen con la Reglamentación vigente sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

**8. INFORMACIÓN DIETÉTICA.**

---

Celíacos

apto

---

La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. No aceptamos ninguna responsabilidad a terceros. Todos los productos son suministrados de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los efectos de las combinaciones o mezclas de los productos que no se ajusten a nuestras recomendaciones. Se recuerda a nuestros clientes la necesidad de cumplir con todos los requisitos y procedimientos legales, administrativos y reguladores relacionados con el uso del producto, así como velar por la protección del medio ambiente.