

PARÁMETROS ALVEOGRÁFICOS				PARÁMETROS FARINOGRÁFICOS				PARÁMETROS FUNCIONALES			
Parámetro	Uds.	Mín.	Máx.	Parámetro	Uds.	Mín.	Máx.	Parámetro	Uds.	Mín.	Máx.
P (tenacidad)	mm			Absorción	%			IdP (índice de panificación)	%		
L (extensibilidad)	mm			Tiempo desarrollo	min			Sección			
P/L (equilibrio)				Estabilidad	min			Volumen	cm ³ 100		
W (fuerza)	10-4 J	75	170	Pérdida a 12 min	U.B.			Energía de amasado	Wh/ kg		
Degradación	%										

3. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Ver anexo 2 de contaminantes y legislación.

4. VALORES NUTRICIONALES

NUTRICIONAL (por 100 g)	
Valor energético	1.440 kJ / 339 kcal
Grasas	0,7 g
De las cuales: Saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	73 g
De los cuales: Azúcares	1,0 g
Fibra Alimentaria	1,9 g
Proteínas	9,0 g
Sal	0 g

5. CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

El envase es apto para su uso alimentario y certificado por el proveedor de envases.

Sacos: papel de uso alimentario, formato de 25 kg, paletizados y retractilados.

Etiqueta: nombre del producto, ingredientes, nº de lote, fecha de consumo preferente, peso neto, condiciones de conservación, nombre y dirección del fabricante.

6. EAN

Saco 25 kg:

7. CONSERVACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo. Si se va a almacenar en silos, éstos deben estar convenientemente limpios y aptos, siendo responsabilidad del cliente el mantenimiento preventivo de limpieza e higiene.

Fecha de consumo preferente: fecha de envasado + 270 días. Información disponible en lateral del envase y en albarán de entrega.

8. ALÉRGENOS

INGREDIENTES ALERGÉNICOS	CONTIENE	PUUEDE CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
CEREALES que contienen gluten y derivados	X		
CRUSTÁCEOS y derivados			X
HUEVO y derivados			X
CACAHUETES y derivados			X
SOJA y derivados		X*	
LECHE y derivados (incluida la lactosa)			X
FRUTOS DE CÁSCARA y derivados			X
APIO y derivados			X
MOSTAZA y derivados		X*	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados			X
ALTRAMUCES y derivados			X
MOLUSCOS y derivados			X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITO concentración > 10 mg/kg expresado como SO ₂			X
PESCADO y productos a base de pescado			X

*Se dispone de elementos de limpieza mecánica y de un sistema de visión artificial (SORTEX) para eliminar partículas extrañas, pero podrían aparecer trazas por contaminación cruzada adventicia y técnicamente inevitable de la materia prima en origen .

9. NORMATIVA LEGAL APLICABLE

Ver anexo 2 de contaminantes y legislación.