	<b>PAN DE NAVIDAD</b>	Fecha: 24/11/2020 Código: FER.FTA.036 Página: 1 de 2 Revisión: 02
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 19/11/2020	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 19/11/2020	Aprobado por: Gerente Fecha: 19/11/2020

## FICHA TECNICA

### DENOMINACIÓN

**PAN DE NAVIDAD**

### DESCRIPCIÓN

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, aditivo y/o coadyuvante tecnológico y frutos, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

**COLOR:** La miga es crema y la corteza tostada.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**OLOR Y SABOR:** Característicos del pan bien horneado, bien cocido, sin acidez, con olor y sabor dulce de la mantequilla con el toque de los frutos que contiene

**TEXTURA:** La miga es algo porosa, esponjosa y uniforme.

### INGREDIENTES

Harina de **trigo**, **leche**, mantequilla (**nata**), pasas, **almendra**, azúcar, levadura, emulgentes (E-471, E-482), suero de **leche** en polvo, **huevo**, **mantequilla**, azúcar glass, almidón, canela, alcohol etílico, sal, aromas, correctores de acidez (E-170, E-341), conservante (E-282), agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico, enzimas.

### FORMATO/ENVASADO

Pan de 400 g/ unidad. Bolsas plásticas aptas para uso alimentario y caja

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

VALOR ENERGÉTICO KJ / Kcal	1535 / 367
<b>GRASAS</b>	12,15
de las cuales saturados	5,85
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	53,46
de los cuales azúcares	23,12
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	4,01
<b>PROTEINAS</b>	8,91
<b>SAL</b>	0,71

### CONSERVACIÓN


Almacenar con el envase intacto en el congelador entre -12°C y -18°C. Temperatura de almacenamiento recomendada <-18°C.

### CONSUMO PREFERENTE

3 meses en congelador desde la fecha de fabricación dentro del embalaje original sin abrir y dañar.

### DECLARACIÓN ALÉRGENOS

	Como Ingrediente	Contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	+	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	+
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	+
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alféngigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	+	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	+

	<b>PAN DE NAVIDAD</b>	Fecha: 24/11/2020 Código: FER.FTA.036 Página: 2 de 2 Revisión: 02
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 19/11/2020	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 19/11/2020	Aprobado por: Gerente Fecha: 19/11/2020

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-
- : Ausencia +: Presencia		

**OGM**

No contiene ingredientes que están recogidos en el Reglamento CE 1829/2003.

**IRRADIACIÓN**

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante.

