

	MASA CALABAZA	Fecha: 19/10/2020 Código: FER.FTA.029 Página: 1 de 2 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 19/10/2020	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 19/10/2020	Aprobado por: Gerente Fecha: 19/10/2020

FICHA TECNICA

MASA CALABAZA

DENOMINACIÓN

DESCRIPCIÓN

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

INGREDIENTES

Harina de **trigo**, agua, pulpa de sidra, azúcar, jarabe de glucosa, dextrosa, harina pregelatinizada de **trigo**, ácido cítrico, jarabe de maíz alto en fructosa, goma xantana, glicerina, almidón modificado (E-1442), goma garrofín, correctores de acidez (E-341,E-339), espesantes (E-412, E-466), emulgentes (E-472e), lecitina de **soja**, extracto de malta de **cebada**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas, sal marina, levadura y goma xantana.

FORMATO/ENVASADO

4 Kg/ unidad. 2 unidades/caja. Bolsa plástica apta para uso alimentario y caja

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

VALOR ENERGÉTICO KJ / Kcal	990 / 236
GRASAS	0,85
de las cuales saturados	0,25
HIDRATOS DE CARBONO	43,20
de los cuales azúcares	0,67
FIBRA ALIMENTARIA	1,74
PROTEINAS	7,8
SAL	1,18

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. 3 días tras descongelación

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 alféngicos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	+

	MASA CALABAZA	Fecha: 19/10/2020 Código: FER.FTA.029 Página: 2 de 2 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 19/10/2020	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 19/10/2020	Aprobado por: Gerente Fecha: 19/10/2020

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
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.

DATOS DE ELABORACIÓN

TIPO PIEZA Estilo hogaza

PESO MASA 600 g (antes de hornear)

DESCRIPCIÓN Se le da forma y se deja fermentar 30 min.

CORTE/PINTADO Se le añaden pipas de calabaza y se le da corte en cruz. (se procede igual que con la hogaza multicereal).

HORNEADO Aprox. 15 min con vapor y 10 – 12 min sin vapor a 200°C. (tiempos orientativos).