

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---

Descripción: Ciabatta

Cantidad: 16x460 gr.

Dimensiones: Largo 350 ±10 Perímetro 330±10



## INGREDIENTES

---

Harina de trigo , agua, harina de centeno , sal, levadura.

## ALÉRGENOS

---

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

Puede contener trazas de: sésamo , leche , frutos de cáscara , huevo y soja.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	1163 KJ / 278 Kcal
Grasas	1.0 g
de las cuales saturadas	0.2 g
Hidratos de carbono	58 g
de los cuales azúcares	1.7 g
Fibra	4.9 g
Proteínas	9.1 g
Sal	1.4 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Tiempo de descongelación: 15-20 min.

Horneado: 175° - 185° 25-30 min.

- La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.
- El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.
- Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

Parametros	Producto Precocido/Crudo
Enterobacterias	10 <sup>4</sup> ufc/g
E. coli	10 <sup>2</sup> ufc/g
S. aureus	10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Listeria monocytogenes	10 <sup>2</sup> ufc/g
Bacillus Cereus	10 <sup>3</sup> ufc/g

## CONSERVACIÓN

---

Pan precocido congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

## VIDA ÚTIL

---

365 días

## EMBALAJE

---

Envase Interior:	Con bolsa y a granel
Anchura caja (mm):	398
Largo caja (mm):	603
Alto caja (mm):	284
Peso bruto caja:	7.36 kg.
Código EAN:	8436014301536