

Versión	Motivo del cambio	Fecha	Firma
0	Redacción ficha técnica	12/12/2019	Dpt. Calidad
1	Inclusión OGM, Irradiados y Normativa	27/01/2020	Dpt. Calidad
2	Actualización Embalaje	20/04/2020	Dpt. Calidad
3	Actualización Alérgenos	09/09/2020	Dpt. Calidad
4	Se revisa FT	28/05/2021	Dpt. Calidad
5	Revisión de FT	30/06/2022	Dpt. Calidad
6	Actualización parámetros contaminantes y revisión FT	16/12/2022	Dpt. Calidad
7	Actualización normativa y revisión FT	31/12/2025	Dpt. Calidad

Elaborado por (firma y fecha):

Revisado por (firma y fecha):

Aprobado por (firma y fecha):

	FICHA TÉCNICA BAGUETTE RUSTICA	Código: FT-050 Revisión: 07 Fecha: 31/12/2025 Página 2 de 4
---	---	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto de panadería. Pan precocido congelado.

COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:

Harina de **TRIGO**, agua, sal, levadura, harina de **CENTENO**, azúcar, mejorante panario (harina de **TRIGO**, antiaglomerante: E-170, emulgente: E-471, E-322, antioxidante: E-300, enzimas [**TRIGO**]), levadura inactivada, aceite de girasol refinado.

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de venta	Baguette rústica
País de origen	España
Calibre	56 x 6 ± 1,5 cm

PRESENTACIÓN DEL EMBALAJE (Aprox.)

Peso congelado/cocido (g)	275-250± 10
Unidades/caja	28
Cajas/palet	28
Base	4
Altura	7
Dimensiones caja	59x39x26,5
Peso caja (kg)	8,4
Tipo de palet	EUROPEO
Dimensiones palet (altura (cm))	200
Peso palet (kg)	262,2
Total piezas palet	784

VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN, USO Y CONSUMIDORES SENSIBLES

Vida útil: 10 meses

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

Condiciones de uso:

Descongelar en un entorno cerrado y sin corrientes de aire.

Descongelar durante 20 minutos a temperatura ambiente.

Cocción en horno (datos orientativos según preferencia de cada profesional o del tipo de horno): 14-16 min a 190°C o 18-20 min a 180°C (días de lluvia)

Consumidores sensibles:

Es un producto apto para todo el público en general, a excepción de celíacos, consumidores alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, así como de los alérgenos identificados como trazas. Para consumidores con hipertensión, no se aconseja el consumo de pan con sal.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo de uso exclusivo. Transporte a temperatura de congelación (La temperatura en el interior del producto mantenidas en congelación oscila entre -8°C y -12°C).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro (en crudo)	Por 100g
Valor energético	887,4 KJ 209,0 Kcal
Grasas	0,5 g
Saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	42,6 g
Azúcares	0,0 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	7,7 g
Sal	1,22 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

	Límite
Rec. en placa de microorganismos Aerobios a 30°C	10 ⁶ ufc/g
Rec. en placa de Enterobacterias a 37°C	10 ³ ufc/g
Rec. en placa de Estafilococos coagulasa + a 37°C	10 ² ufc/g
Inv. de <i>Salmonella spp.</i> (móvil)	Aus./25g
Rec. en placa de <i>Escherichia coli β-glucoronidasa</i> + a 44°C	10 ² ufc/g
Inv. placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	10 ² ufc/g
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	10 ² ufc/g

CONTAMINANTES

	Límite
Aflatoxina B1	≤ 2 ppb
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	≤ 4 ppb
DON	≤ 500 ppb
ZEA	≤ 50 ppb
Ocratoxina A	≤ 2 ppb
Acrilamida	≤ 300 ppb

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presencia	Ausencia	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	●		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		●	
Moluscos y productos a base de moluscos.		●	
Huevos y productos a base de huevo.			●
Pescado y productos a base de pescado.		●	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.			●
Soja y productos a base de soja.			●
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa).			●
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia, 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.			●
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .		●	
Altramuces y productos a base de altramuces.			●

	FICHA TÉCNICA BAGUETTE RUSTICA	Código: FT-050 Revisión: 07 Fecha: 31/12/2025 Página 4 de 4
---	---	--

OGM

Este producto NO contiene materias primas genéticamente modificadas según el Reglamento (CE) 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 y de acuerdo con la información que disponemos actualmente. Por lo tanto, no entra dentro del ámbito de aplicación de las normas descritas en el Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento y el Consejo Europeo de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

IRRADIADOS

Este productor no contiene ingredientes irradiados, ni ha sido irradiado durante ni tras el proceso de fabricación.

NORMATIVA APLICABLE

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006, y sus modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE, y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan y sus modificaciones.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Real Decreto nº 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. Sujeto a modificaciones.