	FICHA TÉCNICA	Código: FT-SM-018	
	PAN DE AJO TRADICIONAL 240g	Elaborado: 30/05/20 Actualizado: 18/08/22 REV.01	Página 1

1. PRODUCTO

Denominación: Pan de ajo tradicional.

Marca: Santa Massa

Tamaño de presentación: 10 a 850g.

2. USO PREVISTO / PÚBLICO-OBJETIVO

El producto se sirve como acompañamiento en barbacoa, pudiendo ser preparado como aperitivo en cualquier acompañamiento y horario.

Consumo para todas las edades, pero consumo restringido para personas alérgicas a los componentes alergénicos declarados en la etiqueta y edades extremas.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Envase primario que contiene cinco panes tipo francés, pre-horneados, con secciones transversales, rellenos con pasta de ajo, ligeramente envueltos con lo mismo relleno en su superficie.

4. FORMULACIÓN CUALITATIVA

65% PAN - Harina de Trigo enriquecida (según decreto 130/006); Agua; Sal; Agente Fermentador: Levadura; Conservante: INS 282; Regulador de Acidez: INS 575; Mejorador de Harina: (Acidulante: INS 300; Estabilizador: INS 927a).

35% RELLENO - Agua; Aceite Vegetal (Antioxidante: INS 319; Acidulante: INS 330); Queso Mozzarella; Almidón Modificado; Saborizantes: Ajo Natural; Mostaza (Conservante: INS 211); Sal; Requesón Cremoso (Estabilizadores: INS 451 i, INS 500 ii, INS 450 iii, INS 509); Perejil; Realzador de Sabor: INS 621; Acidulante: INS 338; Conservante: INS 202; Estabilizadores: INS 471, INS 322.

5. ALÉRGICOS

ALÉRGICOS: CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, DE LECHE Y DE SOJA. CONTIENE LACTOSA. CONTIENE GLUTEN.

6. MODO DE PREPARACIÓN

Horno - Lleve el pan al horno precalentado a 200 ° C y esperar hasta que esté dorado.

Parrilla - Lleve el pan a la parrilla precalentada. Girarlo frecuentemente y esperar hasta que esté dorado.

Grill - Lleve el pan al grill y esperar hasta que esté dorado.

Freidora eléctrica - Lleve el pan al aparato precalentado a 200 ° C y esperar hasta que esté dorado.

7. VALIDEZ

Validez de 240 días conservado congelado (a -18°C).

8. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Envase primario:

(FAB – fecha de fabricación) - (VAL - fecha de vencimiento)

(L7 - Línea de producción) - (177 - día del año para el calendario juliano) - (15:52 - Hora de fabricación del producto) - (07 - número de operador de la máquina).

Impresión negra (Ribbon).

Ejemplo:

FAB: 25/06/2020
VAL: 24/08/2020
L7-177 15:52 07

Envase secundario:

(F – fecha de fabricación) - (V - fecha de vencimiento) - (L 177 - día del año para el calendario juliano).

Impresión con cartucho de tinta negra.

Ejemplo:

F: 25/06/2020 V: 24/08/2020 L 177

9. CONSERVACIÓN

Conservar almacenado en freezer a -18°C. Después de abierto conservar en refrigerador y consumir en un plazo máximo de 2 días.

10. EMBALAJE


Envase primario - embalaje plástico (PET + PE), adecuado para contacto con el alimento.

Envase secundario - caja de cartón.

11. PALETIZACIÓN

Está paletizado sobre palet de madera, formado por 7 capas que contienen 10 cajas en cada una, en un total de 70 cajas, que se pueden estirar o no, según el tipo de carga.

RESPONSÁBLE TÉCNICO
RICARDO ALEXANDRE PEREIRA

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-SM-018	
	PAN DE AJO TRADICIONAL 240g	Elaborado: 30/05/20 Actualizado: 18/08/22 REV.01	Página 2

El palet se puede ensamblar, variando el número de cajas o capas de acuerdo con un acuerdo previo con el cliente.

12. DURABILIDAD

El incumplimiento de las normas de almacenamiento puede llevar a cambios en las características físico-químicas, organolépticas y microbiológicas del producto. El producto se mantiene estable, cuando se almacena en un lugar seco y congelado durante un período de 240 días.

13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARAMETROS	VALORES	TIPO DE PRUEBA
Color	Levemente amarillento	Sensorial
Aroma	Característico del producto	Sensorial
Sabor	Característico del producto	Sensorial
Textura	Pastosa	Sensorial
Aparencia	Homogéneo, con presencia de chispas de perejil y trozos de ajo	Sensorial

14. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICO

PARAMETROS	VALORES MÉDIOS
pH - PAN	4,0 – 6,2
pH - RELLENO	4,3 – 4,8
Humedad	56,25%
Cenizas	1,8 %

15. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICO

PARAMETROS	m	M	MÉTODO
Bacillus Cereus, ufc/g	10 ²	5x10 ²	RDC 12
Coliformes a 45°C/g	10	5x10	RDC 12
Estaf. Coag. Positiva/g	10 ²	5x10 ²	RDC 12
Salmonella sp/25g	Ausente	-	RDC 12
n: número de unidades de muestras seleccionadas por separado e independientemente;			
c: número tolerable de muestras con resultados entre m y M;			
m: nivel de organismo en prueba aceptable y tolerable en el producto;			
M: la máxima concentración de organismos en prueba aceptable. Los valores superiores de M cualquier unidad de muestreo son inaceptables.			

16. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN DE 40g (2 rebanadas y ½)		%VD (*)
Valor energético	119Kcal = 499kJ	6
Carbohidratos	14g	5
Proteínas	2,6g	4
Grasas totales	6,0g	11
Grasas saturadas	2,7g	12
Grasas <i>Trans</i>	0g	**
Fibra alimentaria	0,9g	4
Sodio	214mg	9
*Valores Diarios de referencia con base en una dieta de 2000Kcal o 8400KJ. Los valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades energéticas.		
** No consta en legislación.		

FABRICANTE:

Produtos Alimentícios Cefer LTDA - Pão de alho Santa Massa
Avenida Coronel Clementino Gonçalves nº1.880 - Chácara Peixe
Santa Cruz do Rio Pardo – SP - Brazil
CONTACTO: +55(14) 3372-8111

IMPORTADO POR:

ANTILUR S.A.
MARTIN USABIAGA SALA Nº2887, Montevideo, Uruguay,
T. 25221120,IM / S.R.A. 18211/2311