1.- MARCA: GALLO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan rallado sin gluten.

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Pan rallado sin gluten.

4.- INGREDIENTES:

Almidón de maíz, harina de maíz, sal, estabilizante (goma guar, hidroxipropilmetil celulosa, goma xantana), gasificante (carbonato ácido de sodio), azúcar, conservador (sorbato de potasio), agua y levadura.

5.- ALERGENOS:

No hay presencia de alérgenos.

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

6.1. Características Físico-químicas:

Parámetro:	Valor de tolerancias:
Gluten	< 10 ppm
Humedad	10% máx.

6.2. Características Microbiológicas:

Aerobios mesófilos *Recuento en placa*	10^5 ufc/g máx.
Listeria *Método interno con ISO 17025*	ausencia/25 g
Salmonella	ausencia/25 g
Enterobacterias *Método interno con ISO 17025*	< 10 ufc/g
Escherichia coli *Método interno con ISO 17025*	ausencia/g
Staphilococus aureus *Recuento en placa*	< 10 ufc/g

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios de 100g. de producto	
Valor Energético	**1526 kJ/ 360 kcal**
Grasas	**1,3 g**
De las cuales: Saturadas	0,3g
Hidratos de carbono	**84 g**
De los cuales: Azúcares	0,6g
Fibra alimentaria	**0,1 g**
Proteínas	**2,9 g**
Sal	**2,3 g**

8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:

Guardar en un lugar seco a temperatura ambiente.

9.-DESTINO:

Consumidor final. Población celíaca, aunque puede ser consumida por todos los públicos.

10.- USO ESPERADO:

Pan rallado sin gluten, para múltiples usos: croquetas, albóndigas, escalopines.

11.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Se indica en el envase la fecha de consumo preferente.
La fecha de consumo preferente es durante los 12 meses posteriores a su fabricación.
Se incluye la leyenda:
Consumir preferentemente antes del: DD MM AA (día, mes y año)

Descripción de lote:
123456
12: últimos dos dígitos del año de fabricación
34: semana de fabricación
5: día de la semana (5= viernes)
6: lote del producto que se fabrica, comenzando siempre por 1

12.- PRESENTACIÓN:

En envases de: 200 g