1.- MARCA: GALLO

2.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan rallado, producto resultante de la trituración industrial del pan, fabricado expresamente para ser rallado y siguiendo la normativa vigente, según Real Decreto 308/2019, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

3.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Pan rallado.

4.- INGREDIENTES:

Harina de trigo, levadura y sal.

5.- ALERGENOS:

Contiene: trigo.

6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICO-SANITARIAS:

6.1. Características Físico-químicas:

Parámetro:	Valor de tolerancias:
Humedad	9 % máx.
Cenizas s.s.s.	3,5 % máx.
Proteínas s.s.s. (Nx5.7)	10 % min.
Densidad	600 ± 25 g/l
Granulometría	15 ± 5% sobre 850 µ
	30 ± 5 % sobre 600 µ
	15 ± 5% sobre 500 µ
	20 ± 5% sobre 290 µ
	15 ± 5% sobre 150 µ
	8 ± 3% máximo por debajo 150 µ (fino)

6.2. Características Microbiológicas:

Parámetro:	Valor de tolerancias:
Aerobios mesófilos	10^5 ufc/g máx.
Bacillus cereus	10^3 ufc/g máx
E. coli	10 ufc/g máx
Salmonella	aus/25 g
Clostridium perfringens	100 ufc/g máx
Clostridium sulfito reductores	100 ufc/g máx

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios de 100g. de producto:

Valor Energético	**1554 kJ/ 367 kcal**
Grasas	**2,4 g**
De las cuales: Saturadas	0,6g
Hidratos de carbono	**72 g**
De los cuales: Azúcares	7,5 g
Fibra alimentaria	**4,7 g**
Proteínas	**12 g**
Sal	**1,5 g**

8.-CONDICIONES DE CONSERVACION:

Consérvese en sitio seco y aislado del suelo.

9.-DESTINO:

Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten.

10.- USO ESPERADO:

Pan rallado para múltiples usos: croquetas, flamenquines, albóndigas.

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 indica en la leyenda:
Consumir preferentemente antes del fin de MM AAAA (mes y año)

Descripción de lote:
L 123450 LL HH
L: letra indicativa de lote (invariable)
1: número de factoría
2: año de fabricación
345: día de fabricación (juliano)
0: cero (invariable)
LL: línea de envasado
HH: hora de envasado

12.- PRESENTACIÓN:

En envases de: 250g, 500g, 5kg y 15kg.