



FICHA TÉCNICA

PAN RALLADO

Descripción: Pan rallado tradicional obtenido por el proceso de molienda de galletas leudadas elaboradas a base de harina de trigo manteniendo la receta del pan francés tradicional. Sin colorantes ni conservantes.

Composición: harina de trigo 000*, sal, levadura y malta. CONTIENE TRIGO Y CEBADA.

*Harina enriquecida según Ley 25630 con sulfato ferroso 30 mg/kg niacina 1.3 mg/kg, vitamina B1 6.3 mg/kg, ácido fólico 2.2 mg/kg, vitamina B2 1.3 mg/kg.

Características sensoriales:

Aspecto: granulado semi fino libre de partículas extrañas

Color: amarillento característico

Sabor: farináceo, característico

Olor: farináceo característico, libre de olor a humedad

Vida útil prevista y condiciones de almacenamiento:

En condiciones normales de almacenamiento, el producto que se comercializa tiene una vida útil de 6 meses.

Consevar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

Tipos de envase:

- Bolsas de papel con válvula de llenado
- Sobre laminado



FICHA TÉCNICA

PAN RALLADO

Presentaciones:

500 g	caja con 12 unidades (1 pallet contiene 80 cajas)
1 kg	caja con 10 unidades (1 pallet contiene 60 cajas)
5 kg	pallet con 140 unidades
Granel	bolsas de 20, 22 y 25 kg
Formato industrial	pallet de 50 bolsas (cada bolsa puede ser de 20, 22 o 25 kg)
Formato industrial	bolsón de 900 kg

Información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción de 30g o 3 cucharadas soperas		
	CANTIDAD POR PORCIÓN	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	86 Kcal = 362 kJ	4
CARBOHIDRATOS	19 g	6
AZÚCARES TOTALES	0 g	0
AZÚCARES AÑADIDOS	0 g	0
PROTEÍNAS	2,7 g	4
GRASAS TOTALES	0 g	0
GRASAS SATURADAS	0 g	0
GRASAS TRANS	0 g	0
FIBRA ALIMENTARIA	0,9 mg	4
SODIO	82 mg	3

(*) % Valores Diarios de referencia sobre la base de una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.