HERMANOS PEDROZA, S.L.L.
Polígono Industrial · C/ Clara Campoamor, Parcela C-6
29520 FUENTE DE PIEDRA (Málaga) Teléfono 952 73 55 07 · Fax 952 73 52 46
E-mail: info@hermanospedroza.com
Web: www.hermanospedroza.com

FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PAN RALLADO G-12 MT (L)

Descripción

Pan rallado, preparado con harina de trigo, agua, sal seca y levadura biológica.

Características organolépticas

- Aspecto. Granulado homogéneo, cumpliendo las especificaciones G-12 abajo indicadas.
- Color. Moteado tipo "casero".
- Ausencia de olores y sabores extraños, así como restos de partículas metálicas.

Características físico-químicas

- Humedad ..... máximo 10 %
- Contenido sal..... 0,65 % ± 0,20 %
- Peso específico ..... 0,53 – 0,58 g/cc

Granulometría tipo G-12	
mm malla	**% Retenido**
0.750	5-10
0.500	25-40
0.250	40-55
Pasa 0.250	5-10

Características microbiológicas

- Gérmenes / g ..... máx. 100.000
- Coniformes / g..... máx 100
- E. coli / g ..... ausencia
- Enterobacterias / g..... máx 100
- Estafilococos aureus enterotoxigénico / g..... ausencia
- Estreptococos grupo D Lancefield / g..... ausencia
- Mohos / g..... máx 500
- Levaduras / g ..... máx 500
- Salmonella / 25 g..... ausencia / 25g
- Shigella / 25g..... ausencia / 25g
- Clostridium sulfito-reductores / g ..... ausencia
- Listeria monocytogenes / 25 g ..... ausencia / 25g
- Aflatoxinas (B/G)..... < 2 P.P.B.
- Ocratoxinas ..... < 3 P.P.B.

HERMANOS PEDROZA, S.L.L.
Polígono Industrial · C/ Clara Campoamor, Parcela C-6
29520 FUENTE DE PIEDRA (Málaga) Teléfono 952 73 55 07 · Fax 952 73 52 46
E-mail: info@hermanospedroza.com
Web: www.hermanospedroza.com

Presentación

Sacos de 25 kg neto, enfardados y paletizados en palet 1.2 x 0,8m. Neto: 700 kg.

Acondicionamiento

Lugar fresco y seco hasta su utilización. En estas condiciones, su conservación está garantizada 12 meses después de su fecha de envasado.