



## Ficha Técnica

### BARRA DEL TALLER

EL TALLER DEL PAN  
— HARINAS ECOLÓGICAS —

Fecha: 01/08/2022

Versión: V.3

#### Fabricante:

<b>Nombre Comercial:</b>	La28 - El Taller del Pan
<b>Razón Social:</b>	Talleres Artesanos 2.8 Madrid, SL
<b>CIF:</b>	B87980280
<b>Dirección fiscal:</b>	Avda. Cantabria, 39
<b>Nº RSI.</b>	20.43393/M

#### Descripción:

<b>Denominación comercial:</b>	<b>Barra del Taller</b>
<b>Tipo de producto:</b>	<b>Pan Artesano</b>
<b>Clasificación:</b>	<b>Pan del Taller/Blanco</b>

#### Formatos:

Barra

<b>Peso crudo:</b>	<b>450 gr. Aprox.</b>
<b>Peso cocido:</b>	<b>360 gr. Aprox.</b>

#### Ingredientes:

Harina ecológica de trigo, Agua, Masa madre de trigo (harina Eco. de trigo y agua), Levadura (<0.2%) y Sal marina (Sal, anti aglomerante E536)

#### Conservación/Caducidad:

Consumir preferentemente antes de 48 horas.  
Conservar en bolsa de algodón o lino  
Admite congelación

#### Alergenos:

<b>Contiene:</b>	Gluten
<b>Puede contener trazas:</b>	Frutos secos, lactosa, sésamo

#### Normas Microbiológicas

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por el Reglamento (CE) nº1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 Rellenar Asesoría Alimentaria