

# Información técnica del producto

## 100979– Mini Chapata Con Pasas Y Nueces

### Información general

Nombre del producto: MINICHAPATA CON PASAS Y NUECES

Denominación reglamentaria: pan especial tostado con pasas y nueces

Vida útil: 365 días desde su fecha de fabricación.

Lote: Codificación interna Caducidad: DD/MM/AAAA

Conservación: Conservare en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.



### Ingredientes

Ingredientes: harina de TRIGO, agua, pasas (8%), NUECES troceadas (5.8%), sal, levadura, masa madre deshidratada (TRIGO), fibra vegetal de TRIGO, emulgente (E472e), espesante (E412), agente de tratamiento de harina (E300) y enzimas.

### Información de alérgenos:

CEREALES CON GLUTEN: SI NO

CRUSTÁCEOS NO

PESCADO TRAZA

HUEVO NO

CACAHUETES TRAZA

SOJA TRAZA

LÁCTEOS: SI NO

FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: TRAZA

APIO: TRAZA

MOSTAZA: TRAZA

GRANOS DE SÉSAMO: NO

ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS: NO

ALTRAMUCES:

MOLUSCOS:

### Información nutricional media para 100g:

Energía 1779kJ / 421kcal

Grasas 7,60g  
de las cuales grasas saturadas 0,80g

Hidratos de carbono 75g  
de los cuales azúcares 7,80g

Fibra alimentaria

Proteínas 11,10g  
Sal

1,7g

### Características Organolépticas:

Color Marrón, con algunos puntos morados.

Olor A pasas y frutos secos.

Sabor A pasas y frutos secos.

Textura Crujiente.

### Modalidad de Uso:

Listo para consumir

Responsable de Calidad: Enrique Ruíz Fecha de Extracción: 06-06-2023 Codificación: PO1 APPCC

# Información técnica del producto

## 100979– Mini Chapata Con Pasas Y Nueces

### Límites físico-químicos:

Acrilamida	100,00 µg/kg
Aflatoxina B1	2,00 µg/kg
Aflatoxinas totales	4,00 µg/kg
Deoxinivalenol	500,00 µg/kg
Ocratoxina	3,00 µg/kg
Residuos Fitosanitarios	0,00 R1881/2006

### Límites microbiológicos:

Escherichia coli	0 ufc/g
Mohos y levaduras a 25°C	10.000 ufc/g
Recuento de microorganismos	100.000 ufc/g
Recuento enterobacterias	0 ufc/g
Salmonella spp	0 ufc/25g
Staphylococcus aureus	0 ufc/g

### Población de Destino:

Toda la población excepto alérgicos y/o intolerantes a los elementos de la tabla de alérgenos

### Información Logística:

	Largo	Ancho	Alto	P.Neto	
Artículo	28,00	10,00	7,00	120,00	<del>Ud. Art. X Caja 12,00</del>
Caja	38,50	26,00	26,00	1.440,00	<del>Cajas X piso 9,00</del>
					<del>Piso X Palet 6,00</del>
					<del>Cajas X Palet 54,00</del>
					<del>Ud. Art. X Palet 648,00</del>

Declaración OGM: El producto no es ni contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados)

### Legislación Vigente

- Reglamento (UE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. - Reglamento (UE) 853/2004, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - Reglamento (UE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento (UE) 1935/2004, de 27 de octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. - Reglamento (UE) 10/2011, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. - Reglamento (UE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. - Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. - Reglamento (UE) 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios. - Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo. - Reglamento 1924/2006, de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. - Reglamento (UE) 432/2012, de 16 de mayo de 2012 por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos. - Reglamento 1/2009, de 21 de julio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de Residuos. - El Reglamento (UE) n.º 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se establecen procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. - Reglamento (UE) n.º 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria.