

# Información técnica del producto

## 102028 \_Pan Soplado

### Información general

Nombre del producto PAN SOPLADO

Denominación reglamentaria Pan especial con aceite de oliva

Vida útil: 365 días desde fecha de fabricación.

Lote: Codificación interna

Caducidad: DD/MM/AAAA

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



### Ingredientes

Ingredientes: Harina de TRIGO, harina de maíz (8,4%), aceite de oliva virgen extra (4,8%), sal, levadura TRIGO malteada.

### Información de alérgenos:

CEREALES CON GLUTEN:	SI NO
CRUSTÁCEOS	NO NO
PESCADO	NO
HUEVO	TRAZA
CACAHUETES	TRAZA
SOJA	NO NO
LÁCTEOS:	TRAZA
FRUTOS SECOS CON CÁSCARA:	TRAZA
APIO:	NO NO
MOSTAZA:	NO
GRANOS DE SÉSAMO:	
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS:	
ALTRAMUCES:	
MOLUSCOS:	

### Modalidad de Uso:

Listo para consumir

### Información nutricional media para 100g:

Energía	1754kJ / 415kcal
Grasas	7,7g
de las cuales grasas saturadas	1,1g
Hidratos de carbono	74g
de los cuales azúcares	2,4g
Fibra alimentaria	3g
Proteínas	11g
Sal	2,5g

### Características Organolépticas:

Color	Dorado con puntos marrones.
Olor	A producto tostado.
Sabor	A pan con un toque de sal.
Textura	Crujiente.

# Información técnica del producto

## 102028 \_Pan Soplado

### Límites fisico-químicos:

Acrilamida	100,00	µg /
Aflatoxina B1	2,00	kg µg
Aflatoxinas totales	4,00	/ kg
Deoxinivalenol	500,00	µg /
Ocratoxina	3,00	kg µg
Residuos Fitosanitarios	0,00	Inferiores al límite n

### Límites microbiológicos:

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

### Población de Destino:

### Información Logística:

Toda la población excepto alérgicos y/o intolerantes a los elementos de la tabla de alérgenos	Largo	Ancho	Alto	P.Neto	Ud. Art. X Caja	12,00
Artículo	21,00	13,00	7,00	120,00	Cajas X piso	8,00
					Piso X Palet	10,00
Caja	39,00	29,00	18,50	1.440,00	Cajas X Palet	80,00
					Ud. Art. X Palet	960,00

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) n° 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006. - 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 facilitada al consumidor. - Reglamento (UE) n° 2018/848, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

# Información técnica del producto

---

## 102028 \_Pan Soplado

ológicos.

- Reglamento (UE) N° 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.