

Información técnica del producto

101020– Regaña Al Aceite De Oliva Premium

Información general

Nombre del producto: REGAÑA AL ACEITE DE OLIVA PREMIUM

Denominación reglamentaria: masa de pan horneada con aceite de oliva

Vida útil: 210 días desde la fecha de fabricación.

Lote: Calendario juliano

Caducidad: DD/MM/AAAA

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



Ingredientes

Ingredientes: harina de TRIGO, agua, aceite de oliva virgen extra (10%), SÉSAMO (3%), levadura, sal, mejor panario (harina de TRIGO, ácido ascórbico y enzimas).

Información de alérgenos:

CEREALES CON GLUTEN: SI NO

CRUSTÁCEOS NO

PESCADO NO

HUEVO NO

CACAHUETES TRAZA

SOJA NO

LÁCTEOS: NO

FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: NO

APIO: TRAZA

MOSTAZA: SI NO

GRANOS DE SÉSAMO: NO

ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS: NO

ALTRAMUCES:

MOLUSCOS:

Información nutricional media para 100g:

Energía 1862kJ / 443kcal

Grasas 14,9g
de las cuales grasas saturadas 2,1g

Hidratos de carbono 63,9g
de los cuales azúcares 0,8g

Fibra alimentaria

Proteínas
Sal 10,9g

1,7g

Características Organolépticas:

Color Dorado, con ligeros tonos marronáceos.

Olor Característico de producto de panadería.

Sabor Gusto a aceite de oliva.

Textura Crujiente.

Modalidad de Uso:

Listo para consumir

Responsable de Calidad: Enrique Ruíz Fecha de Extracción: 04-07-2023 Codificación: PO1 APPCC

Información técnica del producto

101020– Regaña Al Aceite De Oliva Premium

Límites físico-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	R1881/2006 µg / kg

Límites microbiológicos:

Escherichia coli	0	ufc / g
Mohos y levaduras a 25°C	10.000	ufc / g
Recuento de microorganismos	10.000	ufc / g
Recuento enterobacterias	0	ufc / g
Salmonella spp	0	ufc /
Staphylococcus aureus	0	25g 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	Ud. Art. X Caja
Artículo	21,00	8,00	6,00	150,00	12,00
Caja	32,00	21,00	24,00	1.800,00	1.152,00

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) 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.