

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	Nombre producto PAN DE ARÁNDANOS	Código D01 APPCC Código Ficha: FT00097 Edición 09 Fecha 11.11.2021
--	-------------------------------------	--

CONTROL MODIFICACIONES

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización Se incluye
Ed 07	03.04.2020	apartado de logística
Ed 08	05.10.2021	Actualización Actualización
Ed 09	11.11.2021	

1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA: Pan especial tostado con arándanos.

2.- INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, arándano rojo (21%), aceite de girasol, azúcar, mantequilla (NATA pasteurizada y fermentos LÁCTICOS) dextrosa, levadura (monoestrato de sorbitan), LECHE en polvo y sal.
Puede contener trazas de: HUEVO, SOJA, FRUTOS SECOS CON CÁSCARA, SÉSAMO, ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS Y ALTRAMUCES.

3.- VIDA ÚTIL: 365 días desde el día de su fabricación.

4.- LOTE: AAGGG (año de producción y el día según el calendario Juliano)
CAD: dd-mm-aa (día-mes-año)

5.- CONSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz y el calor.

6.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA PARA 100g:

Valor energético (kJ/kcal)	1665 kJ/394 kcal
Grasas (g)	6.17
de las cuales a.grasos saturados (g)	2.16
Hidratos de carbono (g)	68.87
de los cuales azúcares (g)	16.94
Proteínas (g)	13.63
Sal (g)	0.39

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	Nombre producto PAN DE ARÁNDANOS	Código D01 APPCC Código Ficha: FT00097 Edición 09 Fecha 11.11.2021
--	-------------------------------------	--

7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente
CEREALES CON GLUTEN o derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas.	X		TRIGO
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVO y productos a base de huevos	X*		Huevo
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X	
SOJA y productos a base de soja	X*		Soja
LECHE DE VACA y sus derivados	X		DERIVADOS LÁCTEOS
FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, castañas, castaña de Pará anacardos, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	X*		Frutos secos con cáscara
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	X*		Sesamo
ANHÍDRIDO SULFUROSA Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado en SO2	X*		ANHÍDRIDO SULFUROSA Y SULFITOS
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos	X*		ALTRAMUCES
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	
(*) Posible presencia de trazas por contaminación cruzada			

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	Nombre producto PAN DE ARÁNDANOS	Código D01 APPCC Código Ficha: FT00097 Edición 09 Fecha 11.11.2021
--	-------------------------------------	--

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Marrón
Olor	A pan tostado
Textura	Crujiente
Sabor	Apantostadoconarándanos

9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia/01g	
Mohos y levaduras a 25°C	<=5E2 ufc/g	
Salmonella spp	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	

10.-ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad		
Acrilamida		
Acidez		

11.-FORMATOS: 80g estuche, 100 g bolsa polipropileno, 500 g bote polipropileno, 3.5 kg caja granel, 500g bolsa de polipropileno.

12.-INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Unidades por caja	12	
Cajas por palet	72	
Cajas por capa palet	9	
Capas totales	8	
Unidades por caja (estuche 80gr)	12	

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
PAN DE ARÁNDANOS

Código D01 APPCC
Código Ficha:
FT00097
Edición 09
Fecha 11.11.2021

12.1-INFORMACION LOGISTICA: BOTE 500 gr

Botes por palet	168	
Botes por capa	28	
Capas totales	6	

13.- POBLACIÓN DE DESTINO: A toda la población en general salvo celíacos e intolerantes por posibles trazas al huevo, sésamo, leche de vaca, frutos secos con cáscara, soja y altramuces.

14.- MODALIDAD DE USO: Listo para el consumo directo.

15.- ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S):

Nuestros productos están elaborados con materias primas libres de OGM

- **LEGISLACIÓN APLICABLE**

- Reglamento 852/04, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos facilitada al consumidor.
- Real Decreto 140/2003, del 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios y de calidad del agua para el consumo humano.
- Reglamento 1/2009 de 21 de julio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley reguladora de residuos.
- alimentarios.
- Reglamento 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 fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 1441/2007 del 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento UE 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria

Responsable de Calidad:

Enrique Ruiz