

# Información técnica del producto

## 100631– Tostaditas Sin Gluten 100g

### Información general

Nombre del producto: TOSTADITAS SIN GLUTEN 100G

Denominación reglamentaria: pan especial a base de almidón de maíz

Vida útil: 180 días desde su fecha de fabricación.

Lote: Calendario Juliano

Caducidad: DD/MM/AAAA

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



### Ingredientes

Ingredientes: Almidón de maíz, fécula de patata, dextrosa, harina de mijo sarraceno, fibra vegetal, semillas de linaza, harina de legumbres, aceite de oliva, agua, sal, levadura, estabilizante y espesante (E464).

### Información de alérgenos:

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

### Información nutricional media para 100g:

Energía	1735kJ / 410kcal
Grasas	5,8g
de las cuales grasas saturadas	0,9g
Hidratos de carbono	93g
de los cuales azúcares	3,8g
Fibra alimentaria	
Proteínas	
Sal	6,5g
	0,4g

### Características Organolépticas:

Color	Producto dorado, con extremos marrones.
Olor	Característico de producto de panadería horneada.
Sabor	Ligero gusto a arroz.
Textura	Crujiente por fuera, esponjoso por dentro.

### Modalidad de Uso:

Listo para consumir

Responsable de Calidad: Enrique Ruíz Fecha de Extracción: 28-08-2023 Codificación: PO1 APPCC

DELICAT ALIMENT S.L., CROM, 99-Nave J - 08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT - TEL. 933353000 - FAX. 933359025 - N.I.F. B-62429485

[delicat@delicat.org](mailto:delicat@delicat.org) [www.delicataliment.com](http://www.delicataliment.com)

# Información técnica del producto

## 100631– Tostaditas Sin Gluten 100g

### Límites fisico-químicos:

Acrilamida	100,00 µg/kg
Aflatoxina B1	2,00 µg/kg
Aflatoxinas totales	4,00 µg/kg
Deoxinivalenol	500,00 µg/kg
Gluten	20,00 mg/kg
Ocratoxina	3,00 µg/kg

### 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	21,00	10,00	6,00	100,00	<del>Ud. Art. X Caja 8,00</del>
Caja	32,00	21,00	24,00	800,00	<del>Cajas X piso 16,00</del>
					<del>Piso X Palet 6,00</del>
					<del>Cajas X Palet 96,00</del>
					<del>Ud. Art. X Palet 896,00</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.