

Información técnica del producto

101002 _ Picos Rústicos Premium



Información general

Nombre del producto: PICOS RÚSTICOS PREMIUM

Denominación reglamentaria: masa de pan horneada

Vida útil: 300 días desde su fecha de fabricación.

Lote: Calendario Juliano

Caducidad: DD/MM/AAAA

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



Ingredientes

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO, aceite de oliva virgen extra (2%), sal, levadura y harina de CENTENO.

Información de alérgenos:

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

Información nutricional media para 100g:

Energía	1601kJ / 378 kcal
Grasas	2,4 g
de las cuales grasas saturadas	0,43 g
Hidratos de carbono	75,3 g
de los cuales azúcares	2,4 g
Fibra alimentaria	4,1 g
Proteínas	11,7 g
Sal	2,2g

Características Organolépticas:

Color	Tostado, marrón con tonos blanquecinos.
Olor	Característico de productos tostados.
Sabor	Característico de productos tostados.
Textura	Crujiente.

Modalidad de Uso:

Listo para consumir

Responsable de Calidad: Enrique Ruíz

Fecha de Extracción: 17-07-2023

Codificación: PO1 APPCC

Información técnica del producto

101002 – Picos Rústicos Premium



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	10.000	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	18,00	11,00	6,00	150,00	Ud. Art. X Caja 12,00
Caja	39,00	28,00	14,50	1.800,00	Cajas X piso 8,00
					Piso X Palet 10,00
					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) 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.

Responsable de Calidad: Enrique Ruíz

Fecha de Extracción: 17-07-2023

Codificación: PO1 APPCC