

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI CHAPATA

Código D01 APPCC
Edición 05
Fecha 07.12.18

1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA: Pan especial tostado

2.- INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, harina de TRIGO malteada y tostada, GLUTEN DE TRIGO, sémola de TRIGO, masa madre deshidratada, fibra vegetal (TRIGO), emulgente (E472e), espesante (E415), agente de tratamiento de la harina (E300) y enzimas.

3.- VIDA ÚTIL: 365 días

4.- LOTE: el lote viene definido por el calendario juliano
CAD: dd-mm-aa (dia – mes- año)

5.- CONSERVACIÓN: conservar en lugar fresco y seco, no expuesto a la luz solar.

6.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA PARA 100g:

Valor energético (kJ/kcal)	1137,42kJ/272,23 kcal
Grasas (g)	2,80
de las cuáles a.grasos saturados (g)	0,59
Hidratos de carbono (g)	51,55
de los cuáles azúcares (g)	1,86
Fibra alimentaria (g)	-----
Proteínas (g)	7,85
Sal (g)	1,4

7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente
CEREALES CON GLUTEN o derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridadas.	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	

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI CHAPATA

Código D01 APPCC
Edición 05
Fecha 07.12.18

CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X	
SOJA y productos a base de soja	X*		Soja
LECHE DE VACA y sus derivados	X*		Leche de vaca
FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, castañas, castaña de Pará anacardos, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	X*		Nueces
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	X*		Sésamo
ANHÍDRIDO SULFUROSA Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado en SO ₂	X*		Sulfitos
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	
(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada			

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Dorado
Olor	A pan
Textura	Crujiente
Sabor	A pan tostado

9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<100 ufc/g	<=1E4
Recuento enterobacterias	<10 ufc/g	m=10 M=100
Escherichia coli	<10 ufc/g	<10
Staphylococcus aureus	Ausencia ufc/g	Ausencia

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI CHAPATA

Código D01 APPCC
Edición 05
Fecha 07.12.18

Mohos y levaduras a 25°C	<30 ufc/g	5E2
Salmonella spp	Ausencia ufc/25g	Ausencia
Listeria monocytogenes	Ausencia ufc/25g	Ausencia

10.- FORMATOS: 120 g. Bolsa polipropileno.

80 g. Bolsa polipropileno en estuche cartón EB

500 g. Bote de polipropileno.

2,5 kg Caja granel.

11.- POBLACIÓN DE DESTINO: A toda la población en general salvo celíacos e intolerantes a soja, leche de vaca, frutos secos con cáscara, sésamo y sulfitos.

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

13.- 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: Isabel Raurell Torramadé