

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
BASTONES AL ACEITE DE OLIVA

Código D01 APPCC  
Edición 04  
Fecha 16.05.18

**1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA:** Bastones de pan especial al aceite de oliva virgen extra.

**2.- INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, aceite de oliva virgen extra (4%), levadura, sal y harina de TRIGO malteada.

**3.- VIDA DEL PRODUCTO:** 12 meses desde el día de su fabricación

**4.- LOTE:** el lote viene definido por el calendario juliano (YYDDD año y día fabricación)  
**CAD:** dd-mm-aa (día – 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)	1731kJ/412kcal
Grasas (g)	5,0 g
de las cuáles a.grasos saturados (g)	0,9 g
Hidratos de carbono (g)	78 g
de los cuáles azúcares (g)	2,5 g
Fibra alimentaria (g)	3,7 g
Proteínas (g)	11 g
Sal (g)	2,0 g

**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	
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes		X	

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
**BASTONES AL ACEITE DE OLIVA**

Código D01 APPCC  
Edición 04  
Fecha 16.05.18

SOJA y productos a base de soja		X	
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	
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 <sub>2</sub>		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	
<b>(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada</b>			

### 8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Dorado
Olor	A pan
Textura	Crujiente
Sabor	A pan

### 9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<500 ufc/g	
Recuento enterobacterias	<500 ufc/g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia ufc/g	
Mohos y levaduras a 25°C	<100 ufc/g	

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
BASTONES AL ACEITE DE OLIVA

Código D01 APPCC  
Edición 04  
Fecha 16.05.18

Salmonella spp	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g	

**10.- FORMATOS:** Bolsa 50 g de polipropileno.

**11.- POBLACIÓN DE DESTINO:** A toda la población en general salvo celíacos intolerantes a la lactosa y al sésamo.

**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 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 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.

### Responsable de Calidad:

Isabel Raurell Torramadé