

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
CRACKISS TRADICIONAL

Código D01 APPCC  
Edición 04  
Fecha 16.05.18

**1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA:** Cracker clásico

**2.- INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, aceite vegetal (girasol), harina de CEBADA y maíz malteada, levadura y sal.

**3.- VIDA DEL PRODUCTO:** 10 meses

**4.- LOTE:** el lote viene definido por el calendario juliano

**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)	1709 kJ/406 kcal
Grasas (g)	11 g
de las cuáles a.grasos saturados (g)	1,5 g
Hidratos de carbono (g)	64 g
de los cuáles azúcares (g)	3 g
Fibra alimentaria (g)	3,4 g
Proteínas (g)	11 g
Sal (g)	2,3 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  
**CRACKISS TRADICIONAL**

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
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 SULFUROSO 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	Característico

### 9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<1000 ufc/g	
Recuento enterobacterias	<100 ufc/g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia	
Mohos y levaduras a 25°C	<100 ufc/g	

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
CRACKISS TRADICIONAL

Código D01 APPCC  
Edición 04  
Fecha 16.05.18

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

**10.- FORMATOS:** 250 g. Bolsa de polipropileno.

**11.- POBLACIÓN DE DESTINO:** a toda la población en general salvo celíacos e intolerantes al sésamo y leche de vaca.

**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**