



FICHA TÉCNICA
PAN de PIPAS

Cód.: A1.S.06.08
Rev.: 12
Fecha: 01/07/2023
Pág. 1 de 4

1) Denominación reglamentaria de venta.

PANES ESPECIALES (Rosquilletas) con PIPAS (16%) marca FARINETES
Producto sometido a un proceso de fermentación y un proceso de tostado.

2) Composición cualitativa:

Ingredientes: **Harina de trigo**, aceite de girasol alto oleico (17%), pipas de girasol (16%), levadura y sal.

3) Composición nutricional

	Por 100 gr
Valor Energético (KJ / Kcal):	2111 kJ / 506 kcal
Grasas (gr):	30
de las cuales saturadas (g)	3,4
Hidratos de carbono (g):	47
de los cuales azúcares (g)	1,5
Fibra Alimentaria (g)	4
Proteínas (g):	10
Sal (g):	2

4) Declaración de alérgenos

Contiene gluten.

Puede contener trazas de cacahuets, sésamo y derivados lácteos.

INGREDIENTES	SI	TRAZAS	NO
Cereales que contengan gluten (*) y productos derivados	X		
Crustáceos y productos derivados			X
Huevos y productos derivados			X
Pescado y productos derivados			X
Cacahuets y productos derivados		X	
Soja y productos derivados			X
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara (**) y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos derivados		X	
Altramuz y productos derivados			X
Moluscos y productos derivados			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO ₂			X

* Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

** Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia.

5) Certificado de Organismos Genéticamente Modificados

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L. certifica mediante sus RPHT que este producto no está elaborado a partir de materias primas genéticamente modificadas.

6) Fecha de consumo preferente.

Este producto tiene una fecha de consumo preferente de 180 días desde la fecha de fabricación.

Emitido: Dpto. de Calidad

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 46099214
Pol. Ind. Torref. A. de Farinetes, 37
46001 Alzira (Valencia)

Aprobado: Gerencia

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 46099214
Pol. Ind. Torref. A. de Farinetes, 37
46001 Alzira (Valencia)

7) Lote

El lote viene definido por la fecha de fabricación incluida la hora de empaquetado y la fecha de consumo preferente. Se escribe de la siguiente manera:

LOT: año día juliano hora de empaquetado

CAD: dd-mm-aa (día – mes – año)

8) Características de calidad

a) Características Microbiológicas:

PARÁMETRO	RANGO	MÉTODO
Aerobios mesófilos	< 500 ufc/g	ISO 4833:2003
Enterobacterias	< 10 ufc/g	Norma NF EN ISO 21528-2
Coliformes Totales	< 10 ufc/g	NF V 08-050
E. Coli	< 10 ufc/g	Norma NF EN ISO 16649-2
Salmonella	Ausencia/25 g.	Validación AENOR N° AES 10/04-05/4
Staph. aureus	< 10 ufc/g	ISO 6888-1
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g	ISO 7954
Listeria monocyt.	< 10 ufc/g	Validación AFNOR N° AES 10/3 09/00
Bacillus cereus	< 10 ufc/g	ISO 7932

b) Características Físico-Químicas:

PARÁMETRO	RANGO	MÉTODO
Peso neto (paquete)	+3 gr del peso marcado	Control peso producto final
Humedad	< 5.0	QMP504ALVEAL08X
Índice de peróxidos	< 30 mEO ₂ /Kg	Volumetría
Acidez	< 3 %	Volumetría
Proteínas	8 – 12 gr	Análisis nutricional - Anal. Elemental
Grasas Totales	24,0 – 36,0 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Grasas Saturadas	2,6 – 4,2 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Cenizas	2 – 5 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Hidratos de Carbono	39 – 55 gr	Análisis nutricional – Calculado
Azúcares Totales	0 – 3,5 gr	Análisis nutricional – Espect. UV-VIS
Fibra Alimentaria	2 - 6 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Sal	1,6 – 2,4 gr	Análisis nutricional – Espect. ICP-OES
Valor Energético	408 - 604	Análisis nutricional - Calculado

PARÁMETRO	RANGO	MÉTODO
Aflatoxina B1	< 2 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-4
Suma B1+B2+G1+G2	< 4 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-4
Ocratoxina A	< 3 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-108
Deoxivalenol	< 500 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-140
Zearalenona	< 50 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-141
Acrilamida	< 350 µg/Kg	Laboratorio externo - Analíticas
Melamina	2,5 mg/Kg	Laboratorio externo - Analíticas

c) Características Organolépticas y Sensoriales:

OLOR: pipas.

SABOR: pan de pipas.

TEXTURA: crujiente.

COLOR: beige tostado.

Emitido: Dpto. de Calidad

Aprobado: Gerencia



FICHA TÉCNICA
PAN de PIPAS

Cód.: A1.S.06.08
Rev.: 12
Fecha: 01/07/2023
Pág. 3 de 4

9) Conservación

Conservar en lugar fresco y seco, no expuesto a la luz solar.

10) Forma de uso

Consumo directo, listo para comer

11) Población de destino

Destinado a la población en general excepto a celíacos (contiene gluten) y alérgicos al cacahuete, al sésamo y a la leche y derivados.

12) Formatos

a) Pack-2 130 g. con Tira:

Este formato consiste en 1 paquete de 130 gramos. Cada pack-2 contiene 2 paquetes de 65 gramos.

El pack-2 es formado uniendo 2 paquetes mediante el uso de etiquetas adhesivas en el lateral.

Los paquetes se acomodan en cajas de cartón ondulado conteniendo cada caja 16 packs.

13) Logística

	Código de Barras	Peso (gr)	Alto (mm)	Largo (mm)	Ancho (mm)
Pack-2 130 g - Tira	8437010719080	130	200	80	70

CAJA	Código de Barras	Paquetes	Alto (mm)	Largo (mm)	Ancho (mm)
Pack-2 130 g - Tira	1 8437010719087	16	225	400	200

* Incluida caja

PALET	Cajas	Paquetes	Alto (mm)	Largo (mm)	Ancho (mm)
Pack-2 130 g - Tira	96 (12 cajas x 8 alturas)	1536	2000	1200	800

* Datos incluido el palet de 800*1200 mm

14) Legislación

- RD 308/2019, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.
- RD 1334/1999 Norma General de Etiquetado y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 Información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 10/2011 Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.

Emitido: Dpto. de Calidad

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 460621424
Pol. Ind. Torref. A. de Farinetes, s/n
46100 Alzira (Valencia)

Aprobado: Gerencia

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 460621424
Pol. Ind. Torref. A. de Farinetes, s/n
46100 Alzira (Valencia)

ONTROL DE CAMBIOS

REV. 1	Actualización normativa, incorporación método análisis micotoxinas
REV. 2	Se añade la excepción de los alérgicos en la población de destino.
REV. 3	Se quitan los valores nutricionales por ración
REV. 4	Se incluye formato pack-2 €.
REV. 5	Cambio límite acrilamida a 350 µg/Kg. / Se añade melamina
REV. 6	Se añade a la ficha la cajetilla de cambios
REV.7	Según nueva legislación, se añade el porcentaje del ingrediente principal en la denominación legal.
REV.8	Modificación legislación
REV. 9	Revisión porcentaje Pipas girasol, Nutricionales, límites microbiológicos y modificación a nueva logística.
REV.10	Cambio logo. Incorporación formato pack-2 130 gr. con tira.
REV. 11	Actualización formato pack-2 130 gr.
REV. 12	Actualización normativa límites contaminantes.

Emitido: Dpto. de Calidad

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. B-08049214
Pol. Ind. Torredembarra, Avda. República, 37
46001 Alzira (Valencia)

Aprobado: Gerencia

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. B-08049214
Pol. Ind. Torredembarra, Avda. República, 37
46001 Alzira (Valencia)