

### 1) Denominación reglamentaria de venta.

PANES ESPECIALES (Rosquilletas) con QUESO (8%) 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 (19%), **queso** (8%), sal, levadura, orégano y tomate en polvo.

### 3) Composición nutricional

	Por 100 gr
Valor Energético (KJ / Kcal):	2051 kJ / 490 kcal
Grasas (gr):	24
de las cuales saturadas (g)	3,0
Hidratos de carbono (g):	56
de los cuales azúcares (g)	1
Fibra Alimentaria (g)	3
Proteínas (g):	11
Sal (g)	2,5

### 4) Declaración de alérgenos

Contiene gluten y queso.

Puede contener trazas de cacahuets y sésamo.

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 <sub>2</sub>			X

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

\*\* Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alféncigos, 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. 46199214  
Pol. Ind. Torref. A. de Farinetes, 37  
46100 Alzira (Valencia)

Aprobado: Gerencia

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.  
N.I.F. 46199214  
Pol. Ind. Torref. A. de Farinetes, 37  
46100 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 <sub>2</sub> /Kg	Volumetría
Acidez	< 3 %	Volumetría
Proteínas	8,8 – 13,2 gr	Análisis nutricional - Anal. Elemental
Grasas Totales	19,2 – 28,8 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Grasas Saturadas	2,2 – 3,8 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Cenizas	2 – 5 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Hidratos de Carbono	48 – 64 gr	Análisis nutricional – Calculado
Azúcares Totales	0 – 3 gr	Análisis nutricional – Espect. UV-VIS
Fibra Alimentaria	1 – 5 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Sal	2,0 – 3,0 gr	Análisis nutricional – Espect. ICP-OES
Valor Energético	402 – 574	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	< 2 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
Acilamida	< 350 µg/Kg	Laboratorio externo - Analíticas
Melamina	< 2,5 mg/Kg	Laboratorio externo - Analíticas

**c) Características Organolépticas y Sensoriales:**

OLOR: queso.

SABOR: pan con queso y una pizca de orégano.

TEXTURA: crujiente.

Emitido: Dpto de Calidad

Aprobado: Gerencia

COLOR: beige tostado con matices rojos del tomate y verdes del orégano.

### 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-2 120 g. con Tira:

Este formato consiste en 1 paquete de 120 gramos. Cada pack-2 contiene 2 paquetes de 60 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)
<b>Pack-2 120 g. Tira</b>	8437010 719196	120	200	80	70

CAJA	Código de Barras	Paquetes	Alto (mm)	Largo (mm)	Ancho (mm)
<b>Pack-2 120 g. Tira</b>	1 8437010 719193	16	225	400	200

\* Incluida caja

PALET	Cajas	Paquetes	Alto (mm)	Largo (mm)	Ancho (mm)
<b>Pack-2 120 g. Tira</b>	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. 46099214  
Pol. Ind. Torredembarra, Avda. de Europa s/n, 43000 Torredembarra (Tarragona), 37  
Tel: 977 44 71 93  
46099214

Aprobado: Gerencia

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.  
N.I.F. 46099214  
Pol. Ind. Torredembarra, Avda. de Europa s/n, 43000 Torredembarra (Tarragona), 37  
Tel: 977 44 71 93  
46099214

CONTROL 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	Actualización ingredientes y nutricional. Actualización nueva logística.
REV.9	Ajuste límites microbiológicos.
REV. 10	Ajuste listado de ingredientes. Ajuste Sal en Nutricional.
REV. 11	Cambio logo. Incorporación formato pack-2 130 gr. con tira.
REV. 12	Actualización formato pack-2 120 gr.
Rev. 13	Actualización normativa límites contaminantes.

Emitido: Dpto de Calidad

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.  
N.I.F. 08.019.214-  
Pol. Ind. Torredembarra, s/n. 08860 Torredembarra, 37  
Tel: 937 22 71 93  
4600 Altra (Valencia)

Aprobado: Gerencia

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.  
N.I.F. 08.019.214-  
Pol. Ind. Torredembarra, s/n. 08860 Torredembarra, 37  
Tel: 937 22 71 93  
4600 Altra (Valencia)