FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página:	**1/3**
Fecha Emisión:	**08/06/2023**
Fecha Revisión:	**15/05/2019**

Código Panabad **1038037 PACK 2 MONAS 3 GUSTOS 7 RACIONES**

Código de Barras

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
750,0 +/- 50	**+/-**	**+/-**	**+/-**	**+/-**	**+/-**

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: **6** MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes : bizcocho: (azúcar, harina de TRIGO, emulgentes: (E475, E471), gasificantes: (E450i, E500ii), albúmina de HUEVO, LECHE desnatada en polvo, suero de LECHE en polvo) y HUEVO pasteurizado; relleno y decoración NATA (NATA pasteurizada, azúcar, estabilizante E-407); relleno y decoración trufa: NATA(NATA pasteurizada, azúcar, estabilizante E-407), pasta de cacao (47,7%), manteca de cacao (6,2%), emulgente E-322 (lecitina de SOJA) y aroma (vainilla); cobertura YEMA (HUEVO, azúcar); gelatina: Jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificante (E 440(ii)), correctores de acidez (E 330, E 331), conservador (E 202), aroma, colorantes (E 160a(ii), E 150d, extracto de páprika). PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS DE CÁSCARA

3.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	X	
PESCADO Y DERIVADOS		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDO LACTOSA)	X	
FRUTOS DE CASCARA	TRAZA/TRA	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		X
ANHIBRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCETRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10MG/LITRO		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X
		X
		X

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **1038037 PACK 2 MONAS 3 GUSTOS 7 RACIONES**

4.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbilógicos	Límite
Aerobios mesófilos	<10^6 ufc/g
Enterobacterias	<10^4 ufc/g
Escherichia Coli	<10^2 ufc/g
Staphylococos	<10^2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	<100 ufc/g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	
Valor Energético Kj/100g	
Grasas (g)	
de las cuales Saturadas (g)	
Hidratos de Carbono (g)	
de los cuáles Azúcares (g)	
Proteinas (g)	
Sal (%)	

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (ºC)
45	**---**	**---**	**---**	**No precisa**	

Características de conservación: -18º

Observaciones: UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR
VIDA ÚTIL SECUNDARIA:
El producto tiene una durabilidad de 3 días, manteniéndolo en nevera de 0º a 4º y en su envase original.

6.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y CARACTERISTICAS DEL ENVASE

3.1- Características de la caja

Tipo de Presentacion			Tipo de Caja			
Unidades	Peso Neto Kg	Peso Bruto (Kg)	Largo mm	Ancho mm	Alto mm	Bolsa
0	**0**					

3.2- Presentación del producto en palet

Cajas capa	Capas pallet	Cajas pallet	Altura de pallet (incluido taco,mm)	Peso de pallet (incl. Taco, kg)	
					Altura Normal
					Altura Trailer

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **1038037 PACK 2 MONAS 3 GUSTOS 7 RACIONES**

7.- NUMERO DE REGISTRO SANITARIO INDUSTRIAL PLANTA PRODUCCIÓN

Dirección planta producción: C/Raimon casellas, 104, 08205-Sabadell (Barcelona) RGS 20-31266/B RSIPAC 20-08788/CAT

8.- NORMATIVA APLICABLE

NORMATIVA HIGIENE:
Normativa_europea
-Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enerode 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativosa la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE. Regl CE 2023/2006; Regl CE 10/2011.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento (CE) Nº 401/2006, de la Comisión, de 23 de febrero de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1881/2006, de la Comisión de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Normativa_nacional
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo humano
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo de 2006, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril de 2019, por el que se aprueba la Norma de calidad para el pan.

NORMATIVA DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:
Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

NORMATIVA TRANSPORTE:
Reglamento Nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de deposito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

NORMATIVA OMG:
Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OMG y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OMG.

IONIZACION

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Estan sujetas a modifiaciones y por tanto no son estrictas. Se dispone de una version actualizada en todo momento.
PANABAD S.A C/Raimon Caselllas,104 08205-Sabadell (Barcelona) España