FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página:	**1/3**
Fecha Emisión:	**08/06/2023**
Fecha Revisión:	**29/10/2017**

Código Panabad **1038102 ROSCON NATA GRANDE 1.750 g**

Código de Barras **0000000017923**

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
1.750,0+/- 75	**+/-**	**+/-**	**+/-**	**+/-**	**+/-**

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

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes : Masa(Harina de TRIGO, HUEVO entero pasteurizado, LECHE en polvo, Azúcar, margarina vegetal(grasas y aceites vegetales refinados(palma y girasol), agua, emulgente E-471, sal, acidulante E-330, conservador E-200, antioxidantes E-306 y E-304, aromas y colorante E-160a), levadura, sal, GLUTEN de TRIGO , emulgente E-471,E-481 y E-472e, dextrosa, antioxidante E-300, aceite de palma, antiapelmazante E-170, estabilizante E-412, enzimas(TRIGO), aroma de limón, almidón de TRIGO y piel de naranja granulada), Relleno NATA(NATA pasteurizada, azúcar y estabilizador E-407), Acabado(fruta confitada (cereza, melón y naranja), azúcar, ALMENDRA, aroma). PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

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	TRAZA/TRA	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDO LACTOSA)	X	
FRUTOS DE CASCARA	X	
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 **1038102 ROSCON NATA GRANDE 1.750 g**

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 : Una vez descongelado, este producto tiene una vida útil de 3 días manteniéndolo en refrigeración 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
1	**1,75 kg**					

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 **1038102 ROSCON NATA GRANDE 1.750 g**

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