

Código Panabad **1038032 PACK 2 MONAS CREMA**

Código de Barras

## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO



Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
540,0 +/- 40	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: 1 MESES

## 2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Relleno Crema pastelera(LECHE, azúcar, yema de HUEVO, almidón de maíz, esencia de limón (agua, jarabe de glucosa, glicerina E422, aroma natural de cítricos, estabilizante E415, antioxidante E300, acidulante E330, colorante E100, conservador E202), canela), plancha bizcocho(harina de TRIGO, azúcar, LECHE desnatada en polvo,emulgentes: (harina de arroz, E475, E471), gasificantes: (E450i, E500ii), albúmina de HUEVO y HUEVO pasteurizado), acabado YEMA (HUEVO entero, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, agua, almidón modificado, acidulante E334, conservador E202, colorantes E160a(i) y E160c, espesante E415), crocanti ALMENDRA(Azúcar, ALMENDRA), gelatina(jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificante E440, correctores de acidez (E330, E331ii), conservador (E202), aroma, colorantes E160ai, E150d, extracto de pimentón), acabado piña en almibar,chocolate(Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA (E 322)) y aroma (vainilla natural)). PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADO, CACAHUETE, MOSTAZA, SESAMO Y SULFITOS.

## 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	TRAZA/TRA	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	TRAZA/TRA	
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	TRAZA/TRA	
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	TRAZA/TRA	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCETRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10MG/LITRO	TRAZA/TRA	
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X
		X
		X

Elaborado Por:

Revisado Por:



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página: 2/3

Fecha Emisión: 13/03/2024

Fecha Revisión: 04/09/2023

Código Panabad **1038032 PACK 2 MONAS CREMA**

## 4.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbiológicos	Límite		Valor por 100 g
Aerobios mesófilos	<10 <sup>6</sup> ufc/g	Valor Energético kcal/100g	
Enterobacterias	<10 <sup>4</sup> ufc/g	Valor Energético Kj/100g	
Escherichia Coli	<10 <sup>2</sup> ufc/g	Grasas (g)	
Staphylococos	<10 <sup>2</sup> ufc/g	de las cuales Saturadas (g)	
Salmonella	Ausencia/25g	Hidratos de Carbono (g)	
Lysteria Monocytogenes	<100 ufc/g	de los cuáles Azúcares (g)	
		Proteínas (g)	
		Sal (%)	

## 5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (°C)
<b>No precisa</b>				<b>No precisa</b>	

Características de conservación: 0° a 4°

**Observaciones:** VIDA ÚTIL: este producto tiene una vida útil de 3 días manteniéndolo en refrigeración de 0° a 4° 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)	
					<b>Altura Normal</b>
					<b>Altura Trailer</b>

Elaborado Por:

Revisado Por:



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página: 3/3

Fecha Emisión: 13/03/2024

Fecha Revisión: 04/09/2023

Código Panabad **1038032 PACK 2 MONAS CREMA**

## 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 enero de 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 relativos a 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 depósito 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. Están sujetas a modificaciones y por tanto no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada en todo momento.

PANABAD S.A C/Raimon Casellas, 104 08205-Sabadell (Barcelona) España

Elaborado Por:

Revisado Por: