PANABAD Panes con historia	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Página: 1/3
		Fecha Emisión: 17/09/2026
		Fecha Revisión: 09/09/2025

Código Panabad **1513101 BARRA GALLEGA -18 Uds.**

Código de Barras **08435176900342**

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
270,0 +/- 10	**45,0 +/- 2**	**23,0 +/- 1,5**	**+/-**	**+/-**	**+/-**

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: **9,0000** MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, harina integral de CENTENO, sal, levadura. PUEDE CONTENER TRAZAS DE DERIVADOS LACTEOS, SOJA, HUEVO, FRUTOS DE CASCARA, MOSTAZA Y SESAMO.

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	TRAZA/TRA	
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)	TRAZA/TRA	
FRUTOS DE CASCARA	TRAZA/TRA	
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		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 **1513101 BARRA GALLEGA -18 Uds.**

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	292,28
Valor Energético Kj/100g	1237,85
Grasas (g)	1,4
de las cuales Saturadas (g)	0,33
Hidratos de Carbono (g)	58,28
de los cuáles Azúcares (g)	3,24
Proteinas (g)	9,05
Sal (%)	0,41
FIBRA ALIMENTARIA	5,18

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (ºC)
15	**---**	**---**	**---**	**15**	**180º**

Características de conservación: -18 ºC

Observaciones: NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO
USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población en general exceptuando aquellas personas que sufran intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes declarados en el apartado de ingredientes. Este producto debe ser sometido a un proceso de cocción previo a su consumo.

INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Veganos	apto
Vegetarianos	apto
Celíacos	no apto

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
18	**4,86 kg**	**5,36**	**480,00**	**305,00**	**300,00**	BOLSAS EASY OPEN 520/165 X 750 X 0.02- Millar

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)	
6,0000	**6,0000**	**36,0000**	**1.944**	**218**	**Altura Normal**
6,0000	**7,0000**	**42,0000**	**2.244**	**250**	**Altura Trailer**

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **1513101 BARRA GALLEGA -18 Uds.**

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 (UE) Nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.

*Normativa nacional

- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

- 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

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

Elaborado Por:	**Revisado Por:**