| PANABAD Panes con historia | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | Página: 1/3 |
|---|---|---|
| | | Fecha Emisión: 17/09/2026 |
| | | Fecha Revisión: 01/10/2025 |

**Código Panabad** **1513106 ROMBO -100 Uds.**

**Código de Barras** **08435176900908**

## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

| Peso Unidad (g) | Longitud (cm) | Perímetro (cm) | Anchura (cm) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **70,0 +/- 10** | **18,5 +/- 1,5** | **18,0 +/- 1** | **+/-** | **+/-** | **+/-** |

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

## 2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, sal, levadura. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, DERIVADOS LACTEOS, 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** **1513106 ROMBO -100 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 | 251,38 |
| Valor Energético Kj/100g | 1053,27 |
| Grasas (g) | 1,03 |
| de las cuales Saturadas (g) | 0,2 |
| Hidratos de Carbono (g) | 54,1 |
| de los cuáles Azúcares (g) | 1,51 |
| Proteinas (g) | 7,23 |
| Sal (%) | 1,41 |
| FIBRA ALIMENTARIA | 2,82 |

## 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** | **---** | **---** | **---** | **10** | **210º** |

Características de conservación: -18º

**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 |
| **100** | **7 kg** | **7,72** | **595,00** | **395,00** | **295,00** | BOLSAS EASY OPEN 580/230 x 840 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) | |
|---|---|---|---|---|---|
| **4,0000** | **6,0000** | **24,0000** | **1.854** | **210** | **Altura Normal** |
| **4,0000** | **7,0000** | **28,0000** | **2.139** | **241** | **Altura Trailer** |

| **Elaborado Por:** | **Revisado Por:** |
|---|---|

**Código Panabad** **1513106 ROMBO -100 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:** |