

Código PanabáD **1513153 MINI ALEMAN -100 Uds.**

Código de Barras **08435176902582**

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO



Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
35,0 +/- 5	8,5 +/- 0,5	15,5 +/- 1	+/-	+/- 0	+/- 0

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

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, harina integral de TRIGO, semilla de SÉSAMO, pipas de girasol, semilla de lino, copos de AVENA, salvado de TRIGO, GLUTEN de TRIGO, harina de CEBADA malteada.

PUEDA CONTENER TRAZAS DE SOJA, DERIVADOS LACTEOS, HUEVO, FRUTOS DE CASCARA Y MOSTAZA.

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	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 **1513153 MINI ALEMAN -100 Uds.**

4.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbiológicos	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	274
Valor Energético Kj/100g	1154,2
Grasas (g)	5,4
de las cuales Saturadas (g)	0,84
Hidratos de Carbono (g)	41,6
de los cuáles Azúcares (g)	1,64
Proteínas (g)	11,20
Sal (%)	1,13
FIBRA ALIMENTARIA	7,1

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (°C)
15	---	---	---	10	190°

Características de conservación: -18°

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
Celiacos no apto

6.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y CARACTERISTICAS DEL ENVASE

3.1- Características de la caja

Tipo de Presentación		Tipo de Caja				
Unidades	Peso Neto Kg	Peso Bruto (Kg)	Largo mm	Ancho mm	Alto mm	Bolsa
100	3,3 kg	3,72	400,00	295,00	250,00	//BOLSAS PE BP G-80 90X90 PRECORTE - 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)	
8,0000	7,0000	56,0000	1.894	233	Altura Normal
8,0000	8,0000	64,0000	2.144	263	Altura Trailer

Elaborado Por:

Revisado Por:



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página: 3/3

Fecha Emisión: 08/08/2023

Fecha Revisión: 06/12/2022

Código Panabad **1513153 MINI ALEMAN -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 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: