

Código Panabad

17067851

MINI BOCATA ATUN - Caja 100 uds

Código de Barras

0000000030175

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
55,0 +/- 4,5	8,0 +/- 1	+/-	6,0 +/- 1	+/- 0	+/- 0



Fecha caducidad / Fecha consumo preferente:

12,0000

MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), cebolla (cebolla, aceite de oliva, espesantes E412 y E410), agua, ATÚN (PESCADO) 9,5% (ATÚN, aceite refinado de girasol, sal), aceite refinado de girasol, pimienta, calabacín, vino blanco, HUEVO pasteurizado, tomate, sal, levadura (GLUTEN) (harina de TRIGO, levadura seca activa, fibra de TRIGO, GLUTEN de TRIGO, levadura inactiva), dextrosa, almidón de maíz pregelatinizado, azúcar, zanahoria, especias.

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)	TRAZA/TRA	
FRUTOS DE CASCARA	TRAZA/TRA	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	TRAZA/TRA	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	TRAZA/TRA	
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		X
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	TRAZA/TRA	
		X
		X

Elaborado Por:

Revisado Por:

Código Panabad

17067851 MINI BOCATA ATUN - Caja 100 uds

4.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbiológicos	Límite
Aerobios mesófilos	
Enterobacterias	
Escherichia Coli	<10^2 ufc/g
Staphylococos	<10^2 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Lysteria Monocytogenes	<10^2 ufc/g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	253
Valor Energético Kj/100g	1059
Grasas (g)	11
de las cuales Saturadas (g)	1,3
Hidratos de Carbono (g)	31
de los cuáles Azúcares (g)	2,6
Proteínas (g)	7,4
Sal (%)	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)
20'				10-15'	180°C

Características de conservación: -18°C

Observaciones: NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO
Conservación en lugar fresco y seco tras el horneado
Vida útil: 48 horas. Vida útil en refrigeración: 72 horas tras horneado.

USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población general, a excepción de aquellas personas intolerantes o susceptibles de sufrir reacciones alérgicas a los ingredientes potencialmente alergénicos descritos en la presente ficha técnica, o prescripción facultativa de evitación de cualquiera de sus ingredientes listados.
Producto destinado al consumo tras tratamiento térmico. Recomendamos descongelar el producto durante 20 minutos, aunque se puede hornear directo

INFORMACIÓN DIETÉTICA:
Veganos no apto
Vegetarianos no apto
Celíacos no apto

6.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y CARACTERISTICAS DEL ENVASE

3.1- Características de la caja

Tipo de Presentación		Tipo de Caja				Bolsa
Unidades	Peso Neto Kg	Peso Bruto (Kg)	Largo mm	Ancho mm	Alto mm	
100	5,5 kg	6,00	33,00	24,00	170,00	

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)	
10,0000	185,0000	10,0000			Altura Normal
					Altura Trailer

Elaborado Por:

Revisado Por:



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página:	3/3
Fecha Emisión:	01/07/2026
Fecha Revisión:	05/06/2026

Código Panabad **17067851** MINI BOCATA ATUN - Caja 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 (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 depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

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:
----------------	---------------