

Código PanabáD **17080405 TARTA HOJALDRE DE MANZANA - 50 UND**

Código de Barras

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO



Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)		
150,0 +/- 10	15,0 +/- 1	+/-	+/-	+/-	+/-

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: 12 MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes : Harina de TRIGO, agua, margarina (grasas y aceites vegetales, agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservante (sorbato potásico), aroma), manzana 33%, azúcar, crema (azúcar, almidón modificado E-1414, suero de LECHE, dextrosa, grasa vegetal alimentaria, albúmina de HUEVO, espesante E-401, conservante E-202, sal, colorantes E-171, E-160a, aroma de vainilla), sal.

CONTIENE GLUTEN DE TRIGO, HUEVOS Y DERIVADOS LACTEOS

PUEDEN CONTENER TRAZAS DE SOJA, GLUTEN (CEBADA, CENTENO, ESPELTA, AVENA, KAMUT)

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)	X	
FRUTOS DE CASCARA		X
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
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 **17080405 TARTA HOJALDRE DE MANZANA - 50 UND**

4.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbiológicos	Límite
Aerobios mesófilos	
Enterobacterias	
Escherichia Coli	
Staphylococos	
Salmonella	
Lysteria Monocytogenes	

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	
Valor Energético Kj/100g	
Grasas (g)	
de las cuales Saturadas (g)	
Hidratos de Carbono (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)
20				30	170°

Características de conservación: -18°

Observaciones:

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	
0	0					Bolsa

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	8,0000	64,0000			Altura Normal
8,0000	8,0000	64,0000			Altura Trailer

Elaborado Por:

Revisado Por:



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página: 3/3

Fecha Emisión: 09/08/2023

Fecha Revisión: F. Técnica 16/12

Código Panabad **17080405 TARTA HOJALDRE DE MANZANA - 50 UND**

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:

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

NORMATIVA DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión
Texto pertinente a efectos del EEE Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

NORMATIVA TRANSPORTE:

Reglamento N° 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

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

Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Estan sujetas a modificaciones y por tanto no son estrictas. Se dispone de una version actualizada en todo momento.

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

Elaborado Por:

Revisado Por: