FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Página:	**1/3**
Fecha Emisión:	**18/09/2026**
Fecha Revisión:	**06/05/2025**

Código Panabad **17104320 ENSAIMADA NORMAL FERMENTADA - Caja 25 ud**

Código de Barras **18436021989045**

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)	Altura	
92,0 +/- 5	**13,0 +/- 1**	**+/-**	**13,0 +/- 1**	**4,00 +/- 0,5**	**+/- 0**

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: **12,0000** MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de TRIGO, manteca de cerdo [saín de cerdo, azúcar, estabilizante E471, antioxidantes (E320, E321)], agua, azúcar, levadura, HUEVO en polvo pasteurizado, mejorante [emulgente E472e, antiaglomerante E170, gluten de TRIGO, dextrosa, aceite de girasol, antioxidante E300, enzimas (TRIGO)], sal, aroma, harina de TRIGO fermentada. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, LECHE O DERIVADOS, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, MOSTAZA Y PESCADO.

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	TRAZA/TRA	
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 **17104320 ENSAIMADA NORMAL FERMENTADA - Caja 25 ud**

4.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbilógicos	Límite
Aerobios mesófilos	
Enterobacterias	
Escherichia Coli	<100ufc/g
Staphylococos	<100ufc/g
Salmonella	Ausencia /25g
Lysteria Monocytogenes	<100ufc/g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	412
Valor Energético Kj/100g	1719
Grasas (g)	23
de las cuales Saturadas (g)	7,6
Hidratos de Carbono (g)	42
de los cuáles Azúcares (g)	9,7
Proteinas (g)	7,8
Sal (%)	0,2
FIBRA ALIMENTARIA	2,6

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (ºC)
20	**---**	**---**	**---**	**13**	**170º**

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 necesita ser sometido a un proceso de cocción previo a su consumo. Precisa descongelación.
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 Presentacion			Tipo de Caja			
Unidades	Peso Neto Kg	Peso Bruto (Kg)	Largo mm	Ancho mm	Alto mm	Bolsa
25	**2,3 kg**		**400,00**	**290,00**	**200,00**	

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)	
					Altura Normal
8,0000	**9,0000**	**72,0000**	**1.900**		**Altura Trailer**

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **17104320 ENSAIMADA NORMAL FERMENTADA - Caja 25 ud**

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: