

Código Panabad17381321 PANINI CARBONARA 120 gr - Caja 30 uds

Código de Barras18436564274080

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

| Peso Unidad (g) | Longitud (cm) | Perímetro (cm) | Anchura (cm) |       | Altura     |
|-----------------|---------------|----------------|--------------|-------|------------|
| 120,0 +/- 5%    | 23,5 +/-      | +/-            | 5,5 +/-      | +/- 0 | 3,00 +/- 0 |

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente:12,0000

MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Pan (Harina de TRIGO, agua, masa madre natural, sal, aceite de girasol, GLUTEN, levadura, azúcar y mejorante (harina de TRIGO, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico y enzimas (TRIGO)), Tomate frito (tomate, aceite vegetal de girasol, orégano, azúcar, sal, espesante (E1422), conservante (E202), regulador pH (E330)). Preparado Alimenticio (Agua, grasa vegetal (palma), proteína de LECHE, almidón modificado, almidón, MOZZARELLA, suero LÁCTEO, sal, acidulantes (E330, E331), estabilizantes (E340, E452), aroma (LACTOSA), colorante (E160a(iii)) y conservador (E202), antiaglomerante: almidón), Bacon ahumado tiras(14,73%): Panceta de cerdo, paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de cerdo, estabilizantes (E451i, E407, E415), dextrosa, azúcar, aroma de humo, fibra vegetal, conservadores (E262ii, E250), aroma y colorante (E120)). Queso blanco pasteurizado: LECHE pasteurizada de vaca, NATA pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (goma garrofin y carragenano), conservador (ácido sórbico), fermentos LÁCTICOS, espesante: almidón modificado, suero de LECHE, LECHE desnatada en polvo, grasa vegetal (coco, refinada) [soporte LECHE], gelificantes (E339, E450, E516), estabilizante (E401), sal), sal, nuez moscada, pimienta negra molida, nuez moscada.

Puede contener trazas de HUEVOS, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SESAMO y SULFITOS

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                                                                 | TRAZA/TRA     |    |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES                                         | TRAZA/TRA     |    |
| SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA                                                     | TRAZA/TRA     |    |
| LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDO LACTOSA)                                            | X             |    |
| 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 | TRAZA/TRA     |    |
| ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES                                         |               | X  |
| MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS                                             |               | X  |
|                                                                                     |               | X  |
|                                                                                     |               | X  |
| Elaborado Por:                                                                      | Revisado Por: |    |



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Página:         | 2/3        |
| Fecha Emisión:  | 10/09/2026 |
| Fecha Revisión: | 26/08/2026 |

Código Panabad **17381321 PANINI CARBONARA 120 gr - Caja 30 uds**

## 4.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

| Parámetros Microbiológicos | Límite                                   |
|----------------------------|------------------------------------------|
| Aerobios mesófilos         |                                          |
| Enterobacterias            |                                          |
| Escherichia Coli           | Inferior o igual a $1 \times 10^2$ / 1gr |
| Staphylococos              |                                          |
| Salmonella                 | Ausencia en 25gr                         |
| Lysteria Monocytogenes     | Ausencia en 25gr                         |

|                             | Valor por 100 g |
|-----------------------------|-----------------|
| Valor Energético kcal/100g  | 212,49          |
| Valor Energético Kj/100g    | 890,32          |
| Grasas (g)                  | 9,86            |
| de las cuales Saturadas (g) | 4,77            |
| Hidratos de Carbono (g)     | 23,74           |
| de los cuáles Azúcares (g)  | 1,6             |
| Proteínas (g)               | 6,77            |
| Sal (%)                     | 1,23            |

## 5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

| Tiempo descongelación (min) | Temperatura fermentación (°C) | Humedad fermentación (%) | Tiempo fermentación (min) | Tiempo cocción (min) | Temperatura cocción (°C) |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------|--------------------------|
| <b>30 minutos</b>           |                               |                          |                           | <b>15 minutos</b>    | <b>180 °C</b>            |

Características de conservación: -18 °C

**Observaciones:** UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR

### 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.  
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 |
| <b>30</b>            | <b>3,6 kg</b> |                 |              |          |         |       |

### 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) |                       |
|---------------|----------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>8,0000</b> | <b>10,0000</b> | <b>80,0000</b> |                                     |                                 | <b>Altura Normal</b>  |
|               |                |                |                                     |                                 | <b>Altura Trailer</b> |

**Elaborado Por:**

**Revisado Por:**



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Página:         | 3/3        |
| Fecha Emisión:  | 10/09/2026 |
| Fecha Revisión: | 26/08/2026 |

Código Panabad **17381321 PANINI CARBONARA 120 gr - Caja 30 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: |
|----------------|---------------|