PANABAD	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Página: 1/3
		Fecha Emisión: 18/03/2025
		Fecha Revisión: 28/11/2024

Código Panabad **20540054 SORBETE DE MANGO - 2,5 l**

Código de Barras **0000000024884**

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)	Volumen (litros)	
+/-	+/-	+/-	+/-	2,50 +/- 0	+/- 0

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: **24,0000** MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: puré de mango (44%), agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, zumo de limón a partir de concentrado, dextrosa, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma garrofín, goma guar), proteína de patata, almidón de arroz, aroma, colorantes (curcumina, carotenos).

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		X
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
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 **20540054 SORBETE DE MANGO - 2,5 l**

4.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbilógicos	Límite
Aerobios mesófilos	
Enterobacterias	negativo <100ufc/g
Escherichia Coli	ausencia en 1g
Staphylococos	
Salmonella	ausencia en 25g
Lysteria Monocytogenes	negativo < 100 ufc/g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	108
Valor Energético Kj/100g	456
Grasas (g)	0,4
de las cuales Saturadas (g)	0,3
Hidratos de Carbono (g)	25
de los cuáles Azúcares (g)	24
Proteinas (g)	0,4
Sal (%)	0,01

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (ºC)
---				---	---

Características de conservación: -18

Observaciones:

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
2	**5 l**					

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)	
14,0000	**2,0000**	**182,0000**			**Altura Normal**
					Altura Trailer

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **20540054 SORBETE DE MANGO - 2,5 l**

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) Nº 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) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 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) Nº 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 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
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 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:**