



## FICHA TÉCNICA

### PAN TOSTADO CON AJO Y PEREJIL GRANEL

FT-241

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 22/08/2024

Hoja 1/3

#### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Alimento listo para el consumo, no necesita ser cocinado. Se puede comer directamente o junto otros alimentos.

Este producto está dirigido a toda la población excepto a aquellos que puedan ser alérgicos a algunos de los ingredientes o trazas presentes en el producto.

#### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **TRIGO**, aceite de girasol alto oleico (24,7%), sal, ajo(1,3%) levadura, , perejil (0.7%), mejorante (harina de trigo (gluten), antiaglomerante (E170), emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico y enzimas). **Puede contener trazas de soja, leche, sésamo, cacahuets y frutos secos de cáscara.**

#### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	N		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	S	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

#### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

**Reglamento 1441/2007**, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Real Decreto 496/2010**, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

#### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Aerobios	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g



## FICHA TÉCNICA

### PAN TOSTADO CON AJO Y PEREJIL GRANEL

FT-241

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 22/08/2024

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)</b> Contenido medio por 100 g de producto	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2003 kJ - 478 kcal</b>
<b>Grasas</b>	22,6 g
<i>De las cuales:</i>	
<b>Saturadas</b>	2,2 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	57,9 g
<i>De los cuales:</i>	
<b>Azúcares</b>	1,8 g
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	9,5 g
Fibra	2,6 g
<b>Sal</b>	1,69 g

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

Este producto se comercializa para consumir en un plazo máximo de 10 meses. Transcurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido parte de sus características organolépticas.

Guardar en lugar seco y fresco, alejado siempre de fuentes de calor. Durante el transporte, no remontar pallets.

#### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

- 1) Paquete: Envasado con polipropileno alimentario.
- 2) Caja granel 2kg: bolsas de plástico colocadas en cajas de cartón.

#### **Información sobre OGM:**

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

#### **LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	SNACKS	BANDEJAS
COD Interno	002065	005019
COD EAN	8410803001579	
COD EAN CAJA	18410803001576	8410803050195
PESO NETO unid	160 g	2 Kg
UNIDADES/CAJA:	12 bandejas	
PESO NETO caja	1,92 kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	80 cajas	135



## FICHA TÉCNICA

### PAN TOSTADO CON AJO Y PEREJIL GRANEL

**FT-241**

**REVISION: 06**

FECHA EDICIÓN: 22/08/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	17/11/2017	Alta ficha técnica
01	04/03/2022	Revisión y actualización.
02	13/06/2022	-Se revisa y se cambian los datos de la tabla nutricional.
03	03/11/2022	-Se añaden trazas de mostaza (harina).
04	07/07/2023	-Se actualizan los ingredientes. -Se actualizan las características microbiológicas.
05	15/12/2023	-Se cambia la vida útil de 10 a 12 meses.
06	22/08/2024	-Se cambia la vida útil de 12 meses a 10 meses. -Se actualizan ingredientes, alérgenos y tabla nutricional.