



FICHA TÉCNICA

PAN TOSTADO CON AJO Y PEREJIL GRANEL

FT-241**REVISION: 08**

FECHA EDICIÓN: 11/03/2026

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 refinado de girasol alto oleico (27,9%), levadura, sal, ajo (1,2%), perejil (0.7%), mejorante (harina de **TRIGO**, emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico). **Puede contener trazas de soja, leche, sésamo, cacahuetes y frutos secos de cáscara.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	N	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS 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 ³ ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	<10 ufc/g
Staphylococcus Aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Mohos y Levaduras	<500 ufc/g
Lysteria monocytognes	<100 ufc/g



FICHA TÉCNICA

PAN TOSTADO CON AJO Y PEREJIL GRANEL

FT-241**REVISION: 08**

FECHA EDICIÓN: 11/03/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1998 kJ - 477 kcal
Grasas	23 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	2,2 g
Monounsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	57 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	1,8 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	9,5 g
Fibra	3,1 g
Sal	1,7 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: 08**

FECHA EDICIÓN: 11/03/2026

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.
07	11/04/2025	-Se actualizan características microbiológicas. -Se actualiza tabla nutricional.
08	11/03/2026	-Se actualizan los ingredientes.