



FICHA TÉCNICA

PAN TOSTADO CON TOMATE Y ORÉGANO

FT-244**REVISION: 08**

FECHA EDICIÓN: 11/03/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Pieza redonda, de color tostado, con orégano y tomate por encima. 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 (25,3%), tomate en polvo (7,2%), levadura, sal, orégano (0,2%), mejorante (harina de **TRIGO**, emulgente (E-472e), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico). **Puede contener trazas de soja, leche, sésamo, cacahuets y frutos secos de cáscara.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTACEOS 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 TOMATE Y ORÉGANO

FT-244**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)	2009 kJ -480 kcal
Grasas	23g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	2,3 g
Monounsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	57 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	4,4 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	9,5 g
Fibra	2,5 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	GRANEL PURO
COD Interno	002155	005020
COD EAN	8410803001074	
COD EAN CAJA	18410803001071	8410803050201
PESO NETO unid	160g	2 Kg
UNIDADES/CAJA:	12pq	
PESO NETO caja	1,92kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	80	135



FICHA TÉCNICA

PAN TOSTADO CON TOMATE Y ORÉGANO

FT-244**REVISION: 08**

FECHA EDICIÓN: 11/03/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	14/03/2018	Alta ficha técnica
01	09/03/2022	Revisión y actualización.
02	17/06/2022	-Se modifican los ingredientes. -Se corrige referencia 5019 por 5020.
03	03/11/2022	-Revisión.
04	07/07/2023	-Se actualizan los ingredientes.
05	15/12/2023	-Revisión.
06	22/08/2024	-Se cambia la vida útil de 12 a 10 meses. -Se actualizan los ingredientes, alérgenos y tabla nutricional.
07	11/04/2025	-Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza la tabla nutricional.
08	11/03/2026	-Se actualizan los ingredientes.