

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI CHAPATA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 29.05.2020

CONTROL MODIFICACIONES

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización
Ed 07	29.05.2020	Actualización y se incluye apartado de logística

1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA: Pan tostado.

2.- INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, masa madre de CENTENO en polvo, emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300) y enzimas.

3.- VIDA ÚTIL: 365 días desde el día de su fabricación.

4.- LOTE: el lote viene definido por el calendario Juliano
CAD: dd-mm-aa (día-mes-año)

5.- CONSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz y el calor.

6.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA PARA 100g:

Valor energético (kJ/kcal)	1621 kJ/383 kcal
Grasas (g)	2.60
de las cuales a.grasos saturados (g)	0.2
Hidratos de carbono (g)	75
de los cuales azúcares (g)	1.4
Fibra alimentaria (g)	4.9
Proteínas (g)	12.4
Sal (g)	2

7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente
CEREALES CON GLUTEN o derivados: trigo, centeno,	X		TRIGO, CENTENO

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI CHAPATA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 29.05.2020

cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas.			
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVO y productos a base de huevos		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X	
SOJA y productos a base de soja	X*		Soja
LECHE DE VACA y sus derivados	X*		Leche
FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, castañas, castaña de Pará anacardos, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	X*		Nueces
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	X*		Sésamo
ANHÍDRIDO SULFUROSA Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado en SO ₂	X*		Sulfitos
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	
(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada			

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Marrón tostado
Olor	Característico del producto
Textura	Crujiente

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI CHAPATA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 29.05.2020

Sabor

Característico del producto

9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C		
Recuento enterobacterias		
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia/0.1g	
Mohos y levaduras a 25°C	<500 ufc/g	
Salmonella spp	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	

10.- ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad		
Acrilamida	142 µg/kg	

11.- FORMATOS: 120 g Bolsa de polipropileno
80 g en estuche de cartón
500 g Bote de polipropileno
2.5 kg caja granel

12.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Unidades por caja	bolsa (120g)	12	
Cajas por palet		54	
Cajas por capa palet		9	
Capas totales		6	

13.- POBLACIÓN DE DESTINO: A toda la población en general salvo celíacos, intolerantes a la lactosa, soja, frutos secos con cáscara, sésamo y sulfitos..

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI CHAPATA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 29.05.2020

14.- MODALIDAD DE USO: Listo para el consumo directo.

15.- ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S):

Nuestros productos están elaborados con materias primas libres de OGM

- LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 852/04, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos facilitada al consumidor.
- Real Decreto 140/2003, del 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios y de calidad del agua para el consumo humano.
- Reglamento 1/2009 de 21 de julio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley reguladora de residuos.
alimentarios.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y 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) 1441/2007 del 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento UE 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria

Responsable de Calidad: Isabel Raurell Torramadé