

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
CRACKISS TRDICIAL

Código D01 APPCC  
Edición 07  
Fecha 12.11.2019

### CONTROL MODIFICACIONES

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización
Ed 07	12.11.2019	Se incluye apartado de logística

**1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA:** Cracker clásico.

**2.- INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, aceite vegetal (girasol), harina de CEBADA y maíz malteada, levadura y sal.

**3.- VIDA ÚTIL:** 10 meses desde el día de su fabricación.

**4.- LOTE:** AAGGG (año de producción y el día según 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)	1709 kJ/406 kcal
Grasas (g)	11 g
de las cuales a.grasos saturados (g)	1.5 g
Hidratos de carbono (g)	64 g
de los cuales azúcares (g)	3 g
Fibra alimentaria (g)	3.4 g
Proteínas (g)	11 g
Sal (g)	2.3 g

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
CRACKISS TRDICIAL

Código D01 APPCC  
Edición 07  
Fecha 12.11.2019

### 7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente
CEREALES CON GLUTEN o derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas.	X		TRIGO
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 cacahuetes		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
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	
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 SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	
<b>(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada</b>			

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
CRACKISS TRDICIAL

Código D01 APPCC  
Edición 07  
Fecha 12.11.2019

### 8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Dorado
Olor	A pan
Textura	Crujiente
Sabor	Característico

### 9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<1000 ufc/g	
Recuento enterobacterias	<100 ufc/g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia ufc/g	
Mohos y levaduras a 25°C	<100 ufc/g	
Salmonella spp	Ausencia/25 g	
Listeria monocytogenes	Ausencia /25 g	

### 10.- ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad		
Acrilamida		
Acidez		

11.- **FORMATOS:** 250 g bolsa polipropileno

### 12.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Unidades por caja	12	
-------------------	----	--

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
CRACKISS TRDICIAL

Código D01 APPCC  
Edición 07  
Fecha 12.11.2019

Cajas por palet	60	
Cajas por capa palet	6	
Capas totales	10	

**13.- POBLACIÓN DE DESTINO:** A toda la población en general salvo celíacos e intolerantes por posibles trazas al sésamo, leche.

**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**