

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
CARQUIÑOLIS

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 20.04.2020

CONTROL MODIFICACIONES

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización
Ed 07	20.04.2020	Se incluye apartado de logística

1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA: Producto de pastelería.

2.- INGREDIENTES: Harina de TRIGO, azúcar, ALMENDRA, HUEVO pasteurizado, LECHE, impulsor (gasificante (E500ii, E450i), antiaglomerante (E170, E470d), almidón de TRIGO) y vainilla.

3.- VIDA ÚTIL: 60 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 solar y el calor.

6.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA PARA 100g:

Valor energético (kJ/kcal)	1859 kJ/442 kcal
Grasas (g)	13.8
de las cuales a.grasos saturados (g)	1.98
Hidratos de carbono (g)	68
de los cuales azúcares (g)	34.4
Fibra alimentaria (g)	3
Proteínas (g)	9.9
Sal (g)	0.48

7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

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

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
CARQUIÑOLIS

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 20.04.2020

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		HUEVO PASTEURIZADO
CACAHUETES y productos a base de cacahuets	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		ALMENDRAS
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
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	
(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada			

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Marrón
Olor	A almendra tostada
Textura	Crujiente
Sabor	Característico

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
CARQUIÑOLIS

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 20.04.2020

9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<100 ufc/g	
Recuento enterobacterias	<10 ufc/g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia/0.1g	
Mohos y levaduras a 25°C	<30 ufc/g	
Salmonella spp	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	

10.- ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad		
Acrilamida		
Acidez		

11.- **FORMATOS:** 150 g Bolsa de polipropileno.

12.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Unidades por caja	8	
Cajas por palet	96	
Cajas por capa palet	16	
Capas totales	6	

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
CARQUIÑOLIS

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 20.04.2020

13.- POBLACIÓN DE DESTINO: A toda la población en general salvo celíacos e intolerantes a lactosa, almendras y huevo.

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