

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
PAN DE GAMBA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 13.01.2020

CONTROL MODIFICACIONES

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización
Ed 07	13.01.2020	Se incluye apartado de logística

1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA: Snack de gamba y mandioca.

2.- INGREDIENTES: Harina de tapioca (contiene SULFITOS), gambas (15%), azúcar, sal, ajo, acidificante (ácido cítrico) y gasificante (bicarbonato de sodio).

3.- VIDA ÚTIL: 180 días desde el día de su fabricación.

4.- LOTE: el lote viene definido por DDMM.

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)	2168 kJ/514 kcal
Grasas (g)	30
de las cuales a.grasos saturados (g)	3.6
Hidratos de carbono (g)	59
de los cuales azúcares (g)	4.8
Fibra alimentaria (g)	----
Proteínas (g)	1.4
Sal (g)	1.6

7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
PAN DE GAMBA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 13.01.2020

CEREALES CON GLUTEN o derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas.	X*		Gluten
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	X		GAMBA
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*		Soja
LECHE DE VACA y sus derivados	X*		Lactosa
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	
ANHÍDRIDO SULFUROSO 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	Blanco – Rosado
Olor	Ligero olor a gamba

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
PAN DE GAMBA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 13.01.2020

Textura	Crujiente
Sabor	Característico

9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

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

10.- ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad y materias volátiles		
Índice de peróxidos		
Índice de acidez		
Melamina		
Acrilamida		

11.- FORMATOS: 40 g. Bolsa de polipropileno

12.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Unidades por caja bolsa 50g/bolsa 100g/Bote	13	
Cajas por palet	72	
Cajas por capa palet	9	
Capas totales	8	

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
PAN DE GAMBA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 13.01.2020

13.- POBLACIÓN DE DESTINO: A toda la población en general salvo alérgicos a los crustáceos y sulfitos. Por posibles trazas a los intolerantes de la lactosa, soja y gluten.

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