

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI BISCOTE

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 20.11.2019

CONTROL MODIFICACIONES

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización
Ed 07	20.11.2019	Se incluye apartado de logística

1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA: Pan tostado.

2.- INGREDIENTES: Harina de TRIGO (87%), aceite vegetal de girasol alto oleico, suero de LECHE, extracto de malta de CEBADA, sal, GLUTEN de TRIGO, levadura, dextrosa, emulgentes (E322 (lecitina de SOJA) y E472e), harina de SOJA, antioxidante (ácido ascórbico).

3.- VIDA ÚTIL: 12 meses 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)	1764 kJ/419 kcal
Grasas (g)	10
de las cuales a.grasos saturados (g)	1.3
Hidratos de carbono (g)	68
de los cuales azúcares (g)	7.9
Fibra alimentaria (g)	4.7
Proteínas (g)	11
Sal (g)	1.1

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI BISCOTE

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 20.11.2019

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,CEBADA
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		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	
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	
(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada			

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI BISCOTE

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 20.11.2019

8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Dorado
Olor	A pan
Textura	Crujiente
Sabor	A pan tostado

9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<10000 uf/g	
Recuento enterobacterias		
Escherichia coli		
Staphylococcus aureus		
Mohos y levaduras a 25°C	<10000 ufc/g	
Salmonella spp	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes		

10.- ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad		
Acilamida		
Acidez		

11.- **FORMATOS:** 120 g Envasado en película alimentaria: Película técnica OPP 35 Natural

12.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI BISCOTE

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 20.11.2019

Unidades por caja	20	
Cajas por palet	72	
Cajas por capa palet	9	
Capas totales	8	

13.- POBLACIÓN DE DESTINO: A toda la población en general salvo celíacos e intolerantes a la soja, leche y sésamo.

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