

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI LINGUA TOSCANA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 30.03.2020

CONTROL MODIFICACIONES

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización
Ed 07	30.03.2020	Se incluye apartado de logística

1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA: Masa de pan horneada.

2.- INGREDIENTES: Harina de TRIGO, aceite de girasol alto oleico, aceite de oliva, agua, levadura , sal, dextrosa, harina de TRIGO malteada y aroma natural.

3.- VIDA ÚTIL: 180 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)	1905 kJ/453kcal
Grasas (g)	13.6
de las cuales a.grasos saturados (g)	3.62
Hidratos de carbono (g)	69.1
de los cuales azúcares (g)	2.5
Fibra alimentaria (g)	2.9
Proteínas (g)	12
Sal (g)	0.56

7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI LINGUA TOSCANA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 30.03.2020

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*		Soja
LECHE DE VACA y sus derivados	X*		Leche de vaca
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 SO ₂		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:

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI LINGUA TOSCANA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 30.03.2020

Color	Dorado
Olor	Salado
Textura	Crujiente
Sabor	Natural

9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<1.10 ufc/g	
Recuento enterobacterias	<1.10 ufc/g	
Escherichia coli	<1.10 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia/0.1 g	
Mohos y levaduras a 25°C	<1.10 ufc/g	
Salmonella spp	Ausencia/0.1 g	
Listeria monocytogenes	Ausencia	

10.- ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad		
Acrilamida		
Acidez		

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

12.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

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

INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto
MINI LINGUA TOSCANA

Código D01 APPCC
Edición 07
Fecha 30.03.2020

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 lactosa, soja 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