



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

FLAM GUST DE VAINILLA

Codi: FT-POS-001
Revisió: 19
Data revisió: 07/03/2022

1. DADES DEL PRODUCTE

Denominació comercial	Flam gust de vainilla
Denominació legal	Postres làcties
Descripció del producte	Postres làcties no fermentades, amb textura gelificada mitjançant agents texturitzants.

2. DADES DEL FABRICANT

Raó social	La Fageda Fundació
Adreça	Els Casals - 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa
Atenció al client	972681010
Pàgina web	www.fageda.com
Registre general sanitari (RGS)	15.01801/GE

3. COMPOSICIÓ DEL PRODUCTE

Ingredients	Llet fresca esterilitzada, sucre, caramel [sucre, aigua], espessidor (E-1442), proteïnes de llet , llet caramel·litzada [llet desnatada en pols, sucre], gelificants (carragenans, goma de garrofi), aroma, colorant (annato) i sal.
Origen de la llet	Girona (Espanya)

4. INFORMACIÓ NUTRICIONAL

		VALOR MITJÀ PER 100 g	
Valor energètic	kJ	486,4 kJ	
	kcal	115,3 kcal	
Greixos (g)		2,9 g	
dels quals: saturats (g)		1,9 g	
Hidrats de carboni (g)		19,5 g	
dels quals: sucres (g)		18 g	
Proteïnes (g)		2,8g	
Sal (g)		0,15g	

5. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Aspecte	Superfície regular, brillant. Pot haver-hi presència de gotes de condensació.
Color	Groc pàl·lid
Textura	Textura gelificada en boca.
Aroma	Sabor equilibrat a ou, caramel i vainilla.

6. CARACTERÍSTIQUES HIGIÈNICO-SANITÀRIES

Característiques microbiològiques	Límit	
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detecció / 25 g	(segons el Reglament 2073/2005)
Contaminants	Continguts màxims	
Suma de dioxines (EQT PCDD/F-OMS)	3,0 pg / g greix	
Suma de dioxines i PCBs similars a les dioxines (EQT PCDD/F-PCB OMS)	6,0 pg / g greix	
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 i PCB180 (CIEM - 6)	40 ng / g greix	
Melamina	2,5 mg / kg	



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

FLAM GUST DE VAINILLA

Codi: FT-POS-001
Revisió: 19
Data revisió: 07/03/2022

7. VIDA ÚTIL

Vida útil	35 dies
Tipus de llegenda	Data de caducitat:
Format d'indicació de la data	DD/MM/AA
Lloc d'indicació	A la part superior de l'envàs Per al format Pack, en un lateral de l'agrupador
Segona vida útil	N/A

8. IDENTIFICACIÓ DEL LOT

Format del lot	El lot correspon a la data de caducitat i l'hora de fabricació
Lloc d'indicació	A la part superior de l'envàs Per al format Pack, en un lateral de l'agrupador

9. CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

Condicions de conservació	Conserveu-lo refrigerat entre 1 i 8 °C.
Precaucions	Manipuleu amb compte, evitant cops i altres agressions.

10. DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

AL·LÈRGENS	Presència en l'aliment	Possibles traces / presència accidental	Causa / procedència
Cereals que continguin gluten com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin, i productes derivats.	NO	NO	
Crustacis i productes a base de crustacis.	NO	NO	
Ous i productes a base d'ou.	NO	SI	Possible contaminació creuada
Peix i productes a base de peix.	NO	NO	
Cacauets i productes a base de cacauets.	NO	NO	
Soja i productes a base de soja.	NO	NO	
Llet i derivats (inclosa la lactosa).	SI	NO	Com ingredient del producte
Fruits de clofolla com ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d' Austràlia, i productes derivats.	NO	NO	
Api i productes derivats.	NO	NO	
Mostassa i productes derivats.	NO	NO	
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.	NO	NO	
Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO ₂ total.	NO	NO	
Tramussos i productes a base de tramussos.	NO	NO	
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.	NO	NO	

11. DECLARACIÓ D'ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT

Es declara l'absència d'utilització d'OGM en el present producte d'acord al que s'estableix en el Reglament (CE) n° 1829/2003 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre, sobre aliments i pinsos modificats genèticament; i en el Reglament (CE) n° 1830/2003 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre, relatiu a la traçabilitat i a l'etiquetat d'organismes modificats genèticament i a la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquests, i pel qual es modifica la Directiva 2001/18/CE.



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

FLAM GUST DE VAINILLA

Codi: FT-POS-001
Revisió: 19
Data revisió: 07/03/2022

12. LOGÍSTICA

Formats de venda	Gran consum i comerç tradicional	Hostaleria i col·lectivitats
Codi de venda	LF11	LF01
Codi EAN	8424395140318	EAN8: 84199423 EAN13: 8424395888319
Característiques de l'envàs primari	Vas de poliestirè translúcid amb tapa de plàstic alumínic, envoltat per un agrupador de cartró	Vas de poliestirè translúcid amb tapa de plàstic alumínic

(Per a informació sobre pesos, dimensions, encaixat i paletitzat, veure la Fitxa Logística)

13. LEGISLACIÓ APLICABLE AL PRODUCTE

Real Decreto 1334/1999, de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions. (Únicament queden vigents els articles 12 i 18)

Reglament (CE) nº 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària; així com les seves posteriors modificacions.

Llei 20/2002, de 5 de juliol (DOGC nº 3679 - 17/07/02), de Seguretat Alimentària.

Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene del productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (CE) nº 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliment d'origen animal; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (CE) nº 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'octubre, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Reglament (CE) nº 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (CE) nº 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre, pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (UE) nº 37/2010 de la Comissió, de 22 de desembre, relatiu a les substàncies farmacològicament actives i la seva classificació pel que fa referència als límits màxims de residus en els productes alimentosos d'origen animal; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 135/2010, de 12 de febrer, pel que es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.

Reglament (UE) nº 10/2011 de la Comissió, de 14 de gener, sobre materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitario d'empreses alimentàries i aliments.

Reglament (UE) nº 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre, referent a la informació alimentària facilitada al consumidor; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnico-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

Real Decreto 1728/2017, de 21 de desembre, pel que s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector lacti; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 95/2019, de 1 de març, pel qual s'estableixen les condicions de contractació en el sector lacti i es regula el reconeixement de les organitzacions de productors i de les organitzacions interprofessionals en el sector, i pel que es modifiquen varis reials decrets d'aplicació al sector lacti.

Aquest document no va signat perquè es genera informàticament.