



CUADERNO DE ESPECIFICACIONES FICHA TÉCNICA

Datos del producto

Pan especial congelado**Público de destino** Población en general excepto personas con una alimentación especial.**Denominación comercial** Pan burger maxi**Referencia** 36246 **Código EAN** 8410087362465 **Peso neto (g)** 900

Datos del fabricante

Dirección Dulcesa S.L.U.

Avinguda d'Alacant, 134

Gandia 46702 (Valencia)

Teléfono (0034) 96 10 21 000**Fax** (0034) 96 10 21 001**Contacto** Joaquin del Rio Camacho**E-mail** joaquin.rio@dulcesol.es

Lista de ingredientes

Pan especial congelado.

Ingredientes: Harina de **trigo**, agua, azúcar, levadura, **suero de leche** en polvo, aceites vegetales (girasol, **soja**) en proporción variable, sal, semillas de **sésamo**, **gluten de trigo**, emulgentes: E-481, E-471 y E-435, conservadores: E-282, E-200 y E-202, estabilizante: goma guar, aromas, corrector de acidez: E-262 y agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico.

Puede contener trazas de frutos de cáscara, huevos, soja y/o productos derivados.

Información para alérgicos

Contiene: Pendiente de definición

Puede contener: Pendiente de definición

Condiciones de conservación y/o condiciones de utilización

Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar y mantener en lugar fresco y seco un máximo de 30 días.

Caducidad

Marcado de la fecha de caducidad Consumir preferentemente antes del día-mes-año**Vida útil** 365 días

Información del lote

1º.- L

2º.- Espacio

3º.- El nº correspondiente al día de producción con dos cifras

4º.- La letra correspondiente al mes de producción

5º.- Espacio

6º.- Número de envasadora o autoclave con dos cifras

7º.- Hora de producción con cuatro cifras o iniciales encargado

Especificaciones logísticas

Unidades/paquete 12u (12x1)**Cajas/palet** 88**Paquetes/caja** 2**Altura palet(cm)** 234.5**Cajas/Base** 4**Peso neto palet(kg)** 158.4**Cajas/altura** 22

Características físico químicas

Parámetro	Unidad	Estándar
Valor energético	kJ	1202
	kcal	285
Grasas	g	5
de las cuales saturadas	g	1
Hidratos de carbono	g	49
de los cuales azúcares	g	7.4
Fibra alimentaria	g	3.4
Proteínas	g	9.2
Sal	g	1.5

Características microbiológicas

Parámetro	Unidad	Estándar	Tolerancias	Frecuencia	Método de análisis
E.coli	ufc/g	Ausencia	Ausencia	Anual	ISO 16649-2:2001
Salmonella	ufc/25 .g	Ausencia	Ausencia	Anual	UNE-EN ISO 6579:2003
Staphilococcus Aureus	ufc/0,1 .g	Ausencia	Ausencia	Anual	UNE-EN ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003

Legislación aplicable

Real Decreto 1137/1984: Reglamentación Técnico- Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales y posteriores modificaciones.
Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de Seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 1881/2006 y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
Reglamentos (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos y posteriores modificaciones.
Real Decreto 640/2006 por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo y posteriores modificaciones.
Real Decreto 1334/1999 y posteriores modificaciones por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) nº 10/2011 de la comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) nº 1333/2008 del parlamento europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
Real decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Fecha de elaboración: 06/09/2017

Fecha de impresión: 18/01/2018

Firma: Joaquín del Río

Director de Calidad, Medio Ambiente e I+D+I del grupo Dulcesol.