


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTINUT BIG SUGAR	Código:	000901742	
	Edición:	4	
	Fecha:	11/11/2018	
	Página:	- 1 -	

1. PRODUCTO

Bollería ultracongelada

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 65,00 gr.
Longitud: 10,80 ± 0,80 cm.	
Anchura: 10,80 ± 0,80 cm.	
Altura: 3,10 ± 0,50 cm.	

3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal (palma, antioxidantes (E304, E306, E330)), azúcar 11%, dextrosa, aceite vegetal (girasol), levadura, harina de SOJA, suero de LECHE en polvo, gasificantes (E450, E500) sal, emulgentes (E471, E481), aroma, colorante (E160a), LECHE desnatada en polvo.

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	Granel												
Envase:	Bolsa de polietileno de baja densidad. Color Precinto: Transparente.												
Embalaje:	(129) CAJA PROVEEDOR												
Cantidad:	48 Ud.												
Medidas Embalaje:	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%;">Largo:</td> <td style="width: 30%;">59 cm.</td> <td style="width: 30%;">EAN 13:</td> <td style="width: 10%;">8436531685492</td> </tr> <tr> <td>Ancho:</td> <td>40 cm.</td> <td>GTIN 14 Caja:</td> <td>18436531685499</td> </tr> <tr> <td>Alto:</td> <td>13 cm.</td> <td>GTIN 14 Palet:</td> <td>58436531685497</td> </tr> </table>	Largo:	59 cm.	EAN 13:	8436531685492	Ancho:	40 cm.	GTIN 14 Caja:	18436531685499	Alto:	13 cm.	GTIN 14 Palet:	58436531685497
Largo:	59 cm.	EAN 13:	8436531685492										
Ancho:	40 cm.	GTIN 14 Caja:	18436531685499										
Alto:	13 cm.	GTIN 14 Palet:	58436531685497										
Etiqueta:	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.												
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(4 x 15) = 60 Cajas												
Tamaño del pálet:	CHEP												
	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%;">Longitud:</td> <td style="width: 30%;">120 cm.</td> </tr> <tr> <td>Anchura:</td> <td>80 cm.</td> </tr> <tr> <td>Altura:</td> <td>205 cm.</td> </tr> </table>	Longitud:	120 cm.	Anchura:	80 cm.	Altura:	205 cm.						
Longitud:	120 cm.												
Anchura:	80 cm.												
Altura:	205 cm.												

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTINUT BIG SUGAR	Código:	000901742
	Edición:	4
	Fecha:	11/11/2018
	Página:	- 2 -

5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	365 días (desde fecha de fabricación)
Vida útil después de descongelar:	

6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

*Descongelación:

Temp.: 20 °C
Tiempo: 15-20 min.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1825 / 436)
Grasas (g)	26,1
de las cuales saturadas (g)	12,0
Hidratos de Carbono (g)	44,0
de los cuales azúcares (g)	15,6
Fibra Alimentaria (g)	1,2
Proteína (g)	5,8
Sal (g)	0,7

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	
Escherichia Coli:	max 10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	
Aerobios:	max 10 ⁴ ufc/g
Staphilococcus Aureus:	max 10 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25 g

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Gluten	X	Apio	-	Pescado	-
Huevo	T	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	X	Sésamo	-	Moluscos	-
Leche y Derivados	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	T	Altramuces	-		

Nota:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTINUT BIG SUGAR	Código: 000901742	
	Edición: 4	
	Fecha: 11/11/2018	
	Página: - 3 -	

10. LEGISLACIÓN

10.1 General

- **Real Decreto 496/2010**, sobre la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y sus modificaciones. - **Real Decreto 1137/1984**, sobre la RTS para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales y sus modificaciones.

10.2 Higiene y Seguridad Alimentaria y microbiología

- **Reglamento (CE) 178/2002**, sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

10.3 Contaminantes químicos

- **Reglamento (CE) N°1881/2006**, fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) N° 396/2005**, fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.

10.4 Organismos Modificados Genéticamente

- **Reglamento (CE) 1829/2003** sobre OGM's y sus modificaciones.

10.5 Etiquetado

- **Real Decreto 1334/1999**, sobre la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.