



Creado:	01/04/15
Revisión:	3
Revisado:	01/06/21

Referencia:	02206002	Producto:	Fartóns
Unidades/Kilos:	7 kg	Envase:	caja de cartón con bolsa de plástico
Peso bruto* kg:	7,42 kg	* Según estimación de la medida del peso de la caja y bolsa	
Peso neto kg:	7,0 kg	Medidas caja:	390x288x160

INGREDIENTES:

Harina de trigo, manteca de cerdo, agua, azúcar, glucosa, **huevo líquido pasteurizado**, levadura, mejorante (**gluten de trigo**, dextrosa, antiaglomerante (E170), emulgente (E 472e), grasa de palma, antioxidante (E 300) y enzimas (**trigo**), emulgente (Agua, mono-y digliceridos E 471), sal, masa madre (**harina de trigo**, antiapelmazante E170, **harina de soja**, emulsionante E

472e, masa madre deshidratada en polvo, coadyuvantes panarios E341i y E300 y amilasas.

Observaciones: ninguna de nuestras materias primas incluye O.M.G.

Dimensiones (cm):

	min.	med.	max.
Longitud:		17,5	
Anchura:		2	
Grosor:			

Peso (gr):

	min.	med.	max.
Total:	40	42	45

Vida útil de producto:

Duración:	6 meses
Lugar indicado:	Etiqueta
Forma indicado:	dd/mm/aa

Modo de uso recomendado:

Descongelar:	10 minutos
Fermentar:	28°C 2,5 horas
Hornear:	12-14 min a 180C°

Condiciones de conservación ≤ -18°C

Población de destino: Población en general. Excepto a personas alérgicas a las descritas en el apartado "Declaración de alérgenos".

Etiquetado: Cumpliendo con el Real Decreto 1334/1999, modificado por Real Decreto 890/2011 sobre la norma general del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios y Con el reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Creado:	01/04/15
Revisión:	3
Revisado:	01/06/21

Criterios microbiológicos: Según Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

MICROORGANISMOS	LÍMITE	OBSERVACIONES
Salmonella spp	No detectado / 25 g	n = 1 c = 0
Listeria Monocytogenes	No detectado / 25 g	n = 1 c = 0
E. Coli (*)	50 - 500 ufc/g	n = 5 c = 2 m = 50; m = 500 g
St, Aureus	10 ² ufc/g	n = 1 c = 0
(*) Límites correspondientes a carne picada		

Contenido máximo en contaminantes: Según Reglamento 1881/2006 modificado por el Reglamento 420/2011 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Ausencia de patógenos: Salmonella, Listeria, E.coli, Stafilococcus aereus.

Alérgenos:*

	SI	NO
- Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
- Crustaceos y productos a base de crustaceos		X
- Huevos y productos a base de huevo		X
- Pescado y productos a base de pescado		X
- Soja y productos a base de soja	X	
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	T	
- Apio y productos derivados		X
- Mostaza y productos derivados		X
- Granos de sesamo y productos a base de granos de sesamo		X
- Altramuces y productos a base de altramuces		X
- Moluscos y productos a base de moluscos		X
- Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro. Expresado como SO ₂ .		X
- Frutos de cascara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de australia) y sus derivados.	X	

*T = Trazas

Elaborado: Departamento de calidad

Aprobado: Gerencia