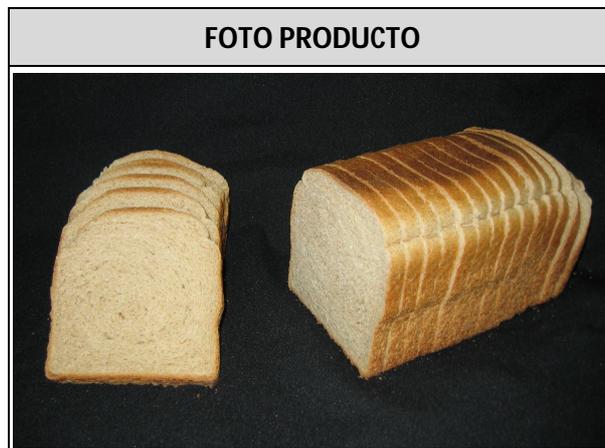


	FICHA TÉCNICA	FT.PM.PI 500g Rev.06 Dic 19
PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 100% DE TRIGO 500 g		Hoja 1 de 8



DESCRIPCIÓN

Es aquel que tiene una ligera corteza firme pero tierna de color marrón claro, con presencia de partículas de salvado de trigo, que para su cocción ha sido introducido en moldes. De sabor característico y aroma suave.

INGREDIENTES

Harina de **trigo** integral 59%, agua, levadura, azúcar, aceite de girasol, **gluten** de **trigo**, sal, emulgente (E-472e) y conservadores (E- 282 y E- 200).

Contiene gluten. Puede contener semillas de sésamo y soja.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Corteza y miga marrón claro.
Sabor	Característico, Agradable
Aroma	Suave y Natural
Textura	Tierna. Corteza firme y miga esponjosa con partículas de salvado.

CADUCIDAD

Días consumo preferente	OBSERVACIONES
40	

	FICHA TÉCNICA	FT.PM.PI 500g Rev.06 Dic 19
PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 100% DE TRIGO 500 g		Hoja 2 de 8

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

ENVASE			
MATERIALES	TIPO		OBSERVACIONES
- BOLSA.	- Material	LDPE de uso alimentario	CIERRE BOLSA CLIP
	- Dimensiones (mm)	470 x 210	
	- Gramaje (g/m ²)	35	

EMBALAJE			
MATERIALES	TIPO		OBSERVACIONES
- CAJA.	- Material	Cartón	
	- Dimensiones (mm)	395 x 295 x 220	
- PALET.	- Material	Madera	
	- Dimensiones (mm)	120 x 80	

PALET		
DESCRIPCIÓN	UNIDADES	OBSERVACIONES
- PANES / CAJA	8	En 2 capas de 4 unidades separadas por un cartón para evitar el aplastamiento de los mismos.
- CAJAS / BASE	8	
- ALTURA/PALET	8	
-CAJAS/PALET	64	

LOTEADO	
L: ADDDHMM	EJ: L90011230
A= último dígito del año en curso	9= Año 2019
DDD= día juliano de producción	001= 1 de enero
HHMM= hora de empaquetado	1230= hora de empaquetado 12:30 am

	FICHA TÉCNICA	FT.PM.PI 500g Rev.06 Dic 19
PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 100% DE TRIGO 500 g		Hoja 3 de 8

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	VALOR
- Aerobios mesófilos	< 1000 ufc/g
- Enterobacterias	<10 ufc/g
- <i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g
- <i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 0.1 g
- <i>Clostridium</i> , sulfito reductores	<10 ufc/g
- <i>Bacillus cereus</i>	< 10 ufc/g
- Mohos y levaduras	< 500 ufc/g
- <i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 30 g
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor medio por 100 g de producto:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CANTIDAD 100g
- Energía (Kj/Kcal)	980 Kj/232 Kcal
-Proteína (g)	9.1 g
-Hidratos de carbono (g)	39.0 g
De los cuales azúcares	3.0 g
- Grasa (g)	3.1 g
De las cuales saturadas (g)	0.8 g
De las cuales monoinsaturadas (g)	0.9 g
De las cuales poliinsaturadas (g)	1.4 g
-Fibra alimentaria (g)	6.0 g
-Sal (g)	1.3 g

	FICHA TÉCNICA	FT.PM.PI 500g Rev.06 Dic 19
PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 100% DE TRIGO 500 g		Hoja 4 de 8

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TIPO	CANTIDAD
- Humedad	< 42%
- Aw	0.90 – 0.95
- pH	5-6
- Ac. Sórbico	< 2000 ppm
- Ac. Propiónico	< 3000 ppm
- Acrilamida	<50 µg/kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	TIPO	OBSERVACIONES
- FORMA	Rectangular	
- PESO NETO	500 g	
- DIMENSIONES	28 x 10 x 10 c +/- 1 cm	

REBANADAS

NÚMERO	GROSOR	OBSERVACIONES
20 + 2	13 mm	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL ENVASE

MICROORGANISMO	LÍMITE MAX.
- Mohos y levaduras	< 10 ufc/cm ²
- Enterobacterias	0-1 ufc/cm ²

	FICHA TÉCNICA	FT.PM.PI 500g Rev.06 Dic 19
PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 100% DE TRIGO 500 g		<i>Hoja 5 de 8</i>

LEGISLACIÓN APLICABLE

-Reglamento (UE) 2017/2158, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

-Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se deroga el Real Decreto 1286/1984 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.

-Reglamento (CE) 1282/2011, de 28 de noviembre de 2011, por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

-Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.

-Real Decreto 890/2011, de 24 de junio por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio.

-Real Decreto 135/2010 por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

-Real Decreto 1615/2010 por el que se aprueba la norma de calidad del trigo.

-Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes.

-Real Decreto 1669/2009 por el que se modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el RD 930/1992 del 17 de julio.

-Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y el control de su contenido efectivo.

-Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo. (Modificada por Real Decreto 103/2009, de 6 de febrero, el Reglamento (CE) 975/2009 de la Comisión, de 19 de octubre de 2009 y el Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

	FICHA TÉCNICA	FT.PM.PI 500g Rev.06 Dic 19
PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 100% DE TRIGO 500 g		<i>Hoja 6 de 8</i>

-Real Decreto 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el R.D. 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

-Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

-Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.

-Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

-Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 de la Comisión, de 22 de septiembre de 2003. Reglamento 298/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.

-Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

-Reglamento (CE) 178/2002, del parlamento europeo y del consejo, de 28 de enero de 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.

-Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (RD 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el RD 1334/1999, de 31 de julio.; Real Decreto 1245/2008 que modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios).

- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril de 2019, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan y deroga el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo de 1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales y sus posteriores modificaciones: Real Decreto 2627/1985 de 4 de diciembre, Real Decreto 285/1999 de 22 de febrero, Real Decreto 1202/2002 de 20 de noviembre y Real Decreto 1975/2004 de 1 de octubre.

	FICHA TÉCNICA	FT.PM.PI 500g Rev.06 Dic 19
PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 100% DE TRIGO 500 g		Hoja 7 de 8

ALÉRGENOS

Contiene **GLUTEN**, puede contener **SÉSAMO** y **SOJA**.

Según la Directiva 2000/13/CE y sus modificaciones posteriores, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores.	1) Alérgeno Directo	2) Ausencia	3) Cont. Cruzada
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas	Gluten de trigo		
CRUSTACEOS y productos con o basados en crustáceos		x	
PESCADO y productos con o basados en pescado		x	
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos		x	
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuets		x	
SOJA y productos con o basados en soja			Soja
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)		x	
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		x	
APIO y derivados		x	
MOSTAZA y derivados		x	
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo			Semillas de sésamo
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN \geq 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		x	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x	

1) ALÉRGENO DIRECTO: Aquel que se encuentra en el producto al formar parte de la composición del mismo.

2) AUSENCIA: el producto ni contiene, ni puede contener de ninguna manera el alérgeno.

3) CONTAMINACIÓN CRUZADA: Aquel que puede aparecer en el producto como consecuencia de

	FICHA TÉCNICA	FT.PM.PI 500g Rev.06 Dic 19
PRODUCTO: PAN DE MOLDE INTEGRAL 100% DE TRIGO 500 g		Hoja 8 de 8

una contaminación.

OGM

Producto libre de OGM'S

Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE N°1829/2003 y N° 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008, el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.

POBLACIÓN DIANA

Producto destinado a todos los consumidores exceptuando celíacos y alérgicos al sésamo y soja.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN

Se consume sin tratamiento previo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Conservar bien cerrado en lugar fresco y seco.

Mantener alejado de la luz y humedad.

Evitar el contacto con el suelo.