

	FICHA TÉCNICA	FT.H SB Rev. 02 Abr 14
PRODUCTO: PAN PARA HAMBURGUESA 300 G		Hoja 1 de 8



DESCRIPCIÓN

Su aspecto es agradable y característico del producto. La corteza es de color dorado y con semillas de sésamo en su superficie. La textura de la miga es blanda y esponjosa y de un color blanquecido. El olor es el característico del producto y su sabor es ligeramente dulce. Para su cocción ha sido introducido en moldes descubiertos. Se consume sin ser tratado previamente.

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, agua, levadura, azúcar, aceite de girasol, semillas de **SÉSAMO** (2%), sal, harina de haba, emulgente (E-471), harina de **CEBADA** malteada y conservadores (E-282, E-200).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Corteza dorada con pintas blancas del sésamo y miga blanca.
Sabor	Característico, Agradable, ligeramente dulce.
Aroma	Suave y Natural.
Textura	Tierna, Esponjosa con incrustaciones de sésamo en su corteza.

CADUCIDAD

Días consumo preferente	OBSERVACIONES
40	

	FICHA TÉCNICA	FT.H SB Rev. 02 Abr 14
PRODUCTO: PAN PARA HAMBURGUESA 300 G		Hoja 2 de 8

INFORMACIÓN LÓGISTICA

ENVASE			
MATERIALES	TIPO		OBSERVACIONES
- BOLSA.	- Material	LDPE de uso alimentario	CIERRE BOLSA CLIP
	- Dimensiones(mm)	435 x 250	
	- Gramaje (g/m ²)	35	

EMBALAJE			
MATERIALES	TIPO		OBSERVACIONES
- CAJA.	- Material	Cartón	
	- Dimensiones (mm)	390 x 240 x 200	
- PALET.	- Material	Madera	
	- Dimensiones (mm)	120 x 80	

PALET		
DESCRIPCIÓN	UNIDADES	OBSERVACIONES
- UNIDS / BOLSA	4	
- BOLSAS / CAJA	6	2 capas de 3 uds con separador
- CAJAS / BASE	10	
- ALTURA/PALET	8	Sujeto a pedido
CAJAS/PALET	80	

LOTEADO	
L:ADDDHHMMX	EJ: L400112305
A= último dígito del año en curso	4= Año 2014
DDD= día juliano de producción	001= 1 de enero
HHMM= hora de empaquetado	1230= hora de empaquetado 12:30 am
X = línea de empaquetado	5= línea de empaquetado nº5

**FICHA TÉCNICA**FT.H SB
Rev. 02 Abr 14**PRODUCTO: PAN PARA HAMBURGUESA 300 G**

Hoja 3 de 8

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor medio por 100 g de producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CANTIDAD 100g
- Energía (Kj/Kcal)	1173 Kj / 278 Kcal
- Proteína (g)	9.1g
-Hidratos de carbono (g)	48.0g
De los cuales azúcares (g)	5.6g
- Grasa (g)	5.0g
De las cuales saturadas (g)	0.9 g
De las cuales monoinsaturadas (g)	1.34 g
De las cuales poliinsaturadas (g)	2.76 g
-Fibra alimentaria (g)	2.1g
-Sal (g)	1.4g

	FICHA TÉCNICA	FT.H SB Rev. 02 Abr 14
PRODUCTO: PAN PARA HAMBURGUESA 300 G		Hoja 4 de 8

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TIPO	CANTIDAD
- Humedad	< 40%
- Aw	0.90 – 0.95
- pH	5-6
- Ac. Sórbico	< 2000 PPM
- Ac. Propiónico	< 2000 PPM

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	TIPO	OBSERVACIONES
- FORMA	Redonda	
- DIÁMETRO	120 +/- 10 mm	
- ALTURA	50 mm aprox.	
- PESO NETO	300 g	
- PESO UNID.	75 g	

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL ENVASE

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

	FICHA TÉCNICA	FT.H SB Rev. 02 Abr 14
PRODUCTO: PAN PARA HAMBURGUESA 300 G		Hoja 5 de 8

LEGISLACIÓN APLICABLE

-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 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de confitería, pastelería, bollería y repostería.

-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.

-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.

	FICHA TÉCNICA	FT.H SB Rev. 02 Abr 14
PRODUCTO: PAN PARA HAMBURGUESA 300 G		Hoja 6 de 8

-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.

-Directiva 2003/89/CE de 10 de Noviembre por el que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que se respecta a la indicación de los ingredientes presentes en 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 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.

**FICHA TÉCNICA**FT.H SB
Rev. 02 Abr 14**PRODUCTO: PAN PARA HAMBURGUESA 300 G**

Hoja 7 de 8

ALÉRGENOSCONTIENE **GLUTEN Y SÉSAMO**; PUEDE CONTENER TRAZAS DE **LECHE, SOJA Y HUEVO**.

Según Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, 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 y cebada		
CRUSTÁCEOS 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			Trazas de Huevo en polvo
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		x	
SOJA y productos con o basados en soja			Trazas de Soja
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)			Trazas de Leche en polvo
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 ≥ 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 una contaminación.

	FICHA TÉCNICA	FT.H SB Rev. 02 Abr 14
PRODUCTO: PAN PARA HAMBURGUESA 300 G		Hoja 8 de 8

OGM

Producto libre de OGM'S

Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº1829/2003 y Nº 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, alérgicos a la leche y sus derivados, soja y sus derivados, huevos y sus derivados y semillas de sésamo.

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.