

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
BASTONES INTEGRALES

Código D01 APPCC  
Edición 02  
Fecha 6.02.17

**(1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA:** Bastones de pan especial con salvado de trigo

**2.- INGREDIENTES:** harina de TRIGO sin blanquear, SALVADO DE TRIGO (8,5%), aceite de oliva virgen extra (3,5%), sal marina, harina de TRIGO MALTEADA, levadura.

**3.- VIDA ÚTIL:** 12 meses desde el día de su fabricación.

**4.- LOTE:** el lote viene definido por el calendario Juliano

**LOT:** YYDDD

**CAD:** dd-mm-aa (día – mes- año)

**5.- CONSERVACIÓN:** conservar en lugar fresco y seco, no expuesto a la luz solar.


**6.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA PARA 100g:**

Valor energético (kJ/kcal)	1674kJ/396kcal
Grasas (g)	5,4
de las cuáles a.grasos saturados (g)	0,8
Hidratos de carbono (g)	71
de los cuáles azúcares (g)	2,5
Fibra alimentaria (g)	6,9
Proteínas (g)	12,5
Sal (g)	1,8

**7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:**

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente
CEREALES CON GLUTEN o derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas.	X		TRIGO
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVO y productos a base de huevos		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X	

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	Nombre producto <b>BASTONES INTEGRALES</b>	Código D01 APPCC Edición 02 Fecha 6.02.17
---	---	---

SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE DE VACA y sus derivados	X*		LECHE DE VACA
FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, castañas, castaña de Pará anacardos, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	X*		SÉSAMO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado en SO <sub>2</sub>		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	
<b>(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada</b>			

### 8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color	Marrón
Olor	A pan
Textura	Crujiente
Sabor	A pan con fibra

### 9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

Recuento de microorganismos a 30°C	Ausencia/25g	
Recuento enterobacterias	Ausencia/25g	
Escherichia coli	Ausencia/25g	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/f	
Mohos y levaduras	<100 ufc/g	

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
BASTONES INTEGRALES

Código D01 APPCC  
Edición 02  
Fecha 6.02.17

Salmonella spp	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	

**10.- POBLACIÓN DE DESTINO:** a toda la población en general salvo celíacos e intolerantes a la lactosa y al sésamo.

**11.- MODALIDAD DE USO:** listo para el consumo directo

**Responsable de Calidad: Isabel Raurell Torramadé**