

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
PICATOSTES NATURALES

Código D01 APPCC  
Edición 02  
Fecha 27.01.17

**1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA:** Datos de pan frito

**2.- INGREDIENTES:** Harina de TRIGO (68%), aceite vegetal (girasol) (27%), GLUTEN DE TRIGO (2,7%), sal (1%), azúcar (0,7%), levadura (0,3%).

**3.- VIDA ÚTIL:** 180 días

**4.- LOTE:** el lote viene definido por la fecha de caducidad

**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)	1736kJ/412kcal
Grasas (g)	8,8
de las cuáles a.grasos saturados (g)	0,8
Hidratos de carbono (g)	69
de los cuáles azúcares (g)	5,3
Fibra alimentaria (g)	4,2
Proteínas (g)	12
Sal (g)	1,6

**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 cacahuetes		X	

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
PICATOSTES NATURALES

Código D01 APPCC  
Edición 02  
Fecha 27.01.17

SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE DE VACA y sus derivados		X	
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	
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	Dorado
Olor	A pan frito
Textura	Crujiente
Sabor	A pan frito

### 9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<1000000 ufc/g	
Recuento enterobacterias		
Escherichia coli	<100 ufc/g	
Staphylococcus aureus	Ausencia ufc/25g	
Mohos y levaduras a 25°C	<1000 ufc/g	

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
PICATOSTES NATURALES

Código D01 APPCC  
Edición 02  
Fecha 27.01.17

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

**10.- POBLACIÓN DE DESTINO:** a toda la población en general salvo celíacos

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

**Responsable de Calidad: Isabel Raurell Torramadé**