

MANUAL SISTEMA APPCC



BERTOKO OGIA - BENETAKO OGIA

REVISION 5
FECHA 14/02/2022



FICHA TÉCNICA LIBRA 300 g

PRODUCTO		FORMATO:	
REFERENCIAS:	1	CANTIDAD NETA:	1
DENOMINACIÓN:	LIBRA 300 g	TIPO CONSERVACIÓN:	Conservar en lugar fresco y seco
MARCA PROPIA:	PARRIAUNDI	PESO:	300 g
RGSEAA:	NRS 20.03140/BI		

DATOS DEL FABRICANTE	
RAZÓN SOCIAL:	PARRIAUNDI SL
DIRECCIÓN:	POLIGONO INDUSTRIAL U.A.I. / 4 nº 9
COMERCIAL:	arriaundi@parriaundi.com
TELÉFONO CONTACTO:	946812808 - 946812148
EMAIL:	arriaundi@parriaundi.com

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN LEGAL:	LIBRA 300 g
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	BARRA GRANDE DE PAN COMUN CUATRO CORTES

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
INGREDIENTES	
HARINA	Harina de Trigo
AGUA	Agua
LEVADURA FRESCA	Levadura Fresca
SAL	Sal
MASA DIRECTA	Enzimas, antiaglomerante E 170, emulgente E 472e y agente de tratamiento de la harina E 300
MEJORANTE	Harina de trigo, enzimas y agente de tratamiento de la harina E 300
ETIQUETA	Harina de trigo , agua, levadura fresca, sal, masa directa (enzimas, antiaglomerante E 170, emulgente E 472e y agente de tratamiento de la harina E 300), mejorante (harina de trigo , enzimas y agente de tratamiento de la harina E 300)

INGREDIENTES	%	TOTAL KJ./ Kcal. (g por 100g de pro)
HARINA		GRASAS SATURADAS 1,9;0,7
AGUA		HIDRATOS CARBONO:AZUCARES 75,7;1,90
LEVADURA		PROTEINAS 10
SAL		SAL 1,4
MASA DIRECTA		HUMEDAD 9,7
MEJORANTE		CENIZAS 2,7

MARCADO FECHA CADUCIDAD:	No aplica
FECHA DE VIDA ÚTIL:	24 H
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE:	DIA JULIANO
CONDICIONES CONSERVACIÓN:	Conservar en lugar fresco y seco

ALERGENOS (Indicar en cada caso SI / NO /TRAZAS)							
Gluten:	Si	Cacahuetes/productos:	No	Apio/Derivados	No	Altramucos/Derivados	No
Crustáceos/derivados:	No	Soja/derivados:	No	Mostaza/Derivados	No	Moluscos/Derivados	No
Huevo/derivados:	No	Leche/derivados:	No	Granos Sésamo/derivados:	No		
Pescado/derivados:	No	Frutos cáscara/derivados:	No	Sulfitos	No		

EL PRODUCTO ES ADECUADO PARA							
CELIACOS	no	OVOLACTOVEGETARIANOS	si	VEGETARIANOS	si	INTOLERANTE A LA LACTOSA	si

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO	
NORMATIVA LEGAL VIGENTE (únicamente nombrar referencia)	
RD 1137/1984	Reglamentación Técnico Sanitaria para la Fabricación, Circulación y comercio del Pan y Panes Especiales. Derogado y modificado por RD 285/99 y RD 1202/02
RD 308/2019	RD 308/2019, de 26 de Abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan
Reg. CE 2073/2005 y CE 1441/2007	Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios
Reg. CE 1881/2006	

CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE- PALETIZACIÓN	
CONCEPTO	ESPECIFICACIONES
CESTOS DE PLASTICO,VAINA DE PAPEL, CAJA DE CARTON	
Envasado Manual	
DATOS LOGÍSTICOS	
EMBALAJE SECUNDARIO	
pedidos	Almacenamiento
formato expedición	Condiciones transporte
	Conservar en lugar fresco y seco
	Sin necesidades Especiales

TRANSGÉNICOS
según compromiso escrito de suministradores de materias primas integrantes del señalado producto. Libres de OMG

OBSERVACIONES
La levadura en sus proporciones, pueden variar en función de la época del año y condiciones ambientales.