

MANUAL SISTEMA APPCC

Parriaundi

— BERTOKO OGIA - BENETAKO OGIA —

REVISION 5
FECHA 14/02/2022



FICHA TÉCNICA LIBRA ELABORADA CON HARINA INTEGRAL 10% 300 g

PRODUCTO			
REFERENCIAS	2	FORMATO:	CESTOS DE PLASTICO,VAINA DE PAPEL, CAJA DE CARTON
DENOMINACION:	LIBRA ELABORADA CON HARINA INTEGRAL 10% 300 g	CANTIDAD NETA	1
MARCA PROPIA:	PARRIAUNDI	TIPO CONSERVACION:	Conservar en lugar fresco y seco
RGSEAA:	NRS 20.03140/BI	PESO:	300 g

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
DENOMINACIÓN LEGAL:	LIBRA ELABORADA CON HARINA INTEGRAL 10% 300 g
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	BARRA GRANDE DE PAN ESPECIAL CON 10 % DE HARINA INTEGRAL CUATRO CORTES

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	
INGREDIENTES	
HARINA	Harina de Trigo y Harina de Trigo Integral 10%
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
MALTA TOSTADA	Harina de Malta de Trigo Tostada
ETIQUETA	Harina de trigo , agua, harina de trigo integral 10%, 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), harina de malta de trigo tostada.

INGREDIENTES	%	TOTAL KJ/ Kcal. (g por 100g de producto)	1344/322
HARINA DE TRIGO		GRASAS :SATURADAS	1,5-0,5
AGUA		HIDRATOS CARBONO:AZUCARES	67,9-2,0
HARINA DE TRIGO INTEGRAL		PROTEINAS	9,1
LEVADURA		SAL	1,4
SAL		HUMEDAD	20,4
MASA DIRECTA		CENIZAS	1,1
MEJORANTE			
MALTA TOSTADA			
MARCADO FECHA CADUCIDAD:	No aplica		
FECHA DE VIDA ÚTIL:	24 H		
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE:	DÍA JULIANO		
CONDICIONES CONSERVACIÓN:	Conservar en lugar fresco y seco		
ALERGENOS (Indicar en cada caso SI / NO /TRAZAS)			
Gluten:	Si	Cacahuets/productos:	No
Crustáceos/derivados:	No	Apio/Derivados	No
Huevo/derivados:	No	Altramuces/Derivados	No
Pescado/derivados:	No	Mostaza/Derivados	No
		Moluscos/Derivados	No
		Leche/derivados:	No
		Granos Sésamo/derivados:	No
		Fruitos cáscara/derivados:	No
		Sulfitos	No
EL PRODUCTO ES ADECUADO PARA			
CELIACOS	no	OVOLACTOVEGETARIANO S	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.