

	BARRA DE PICOS		
--	-----------------------	--	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN:	Pan precocido congelado: pan obtenida por la mezcla de harina de trigo y de agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria, cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometida posteriormente a un proceso de congelación o a cualquier otro proceso de conservación autorizado.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	COLOR:	Garbanzo lavado	
	OLOR:	Carácterístico	
	TEXTURA:	Rígida (congelada)	
	ASPECTO:	Masa apagada	

INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, ,levadura, sal, mejorantes panarios(harina de CENTENO, leguminosas, azucares(azúcar, dextrosa) grasa vegetal (palma y colza), derivados LÁCTEOS, emulsionantes: e-322, e-472e e-471,e-481 ,GLUTEN, harina de SOJA, regulador de pH e-341i, antioxidante e-300.antiapelmazante e-170, conservante e-282,leccicina de SOJA, alfa amilasa,enzimas) y aceite de girasol

INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO

- Denominación comercial
- Ingredientes
- Lote
- Fecha de caducidad

- Unidades/caja
- Condiciones de conservación
- Condiciones de empleo
- Razón social y domicilio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

• pH

• Aw:

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

• Aerobios mesófilos	→	1 * 10 ⁶ ufc/g.
• E.Coli	→	100ufc/g
• Enterobacterias totales	→	100ufc/g.
• Mohos	→	1000 ufc/g
• Levaduras	→	1000 ufc/g
• Salmonella	→	Ausencia/25g

DECLARACIÓN DE SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

(Anexo II del

Reglamento 1169/2011)

CONTIENE GLUTEN, LECHE Y SOJA

PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO Y SÉSAMO.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gramos de producto

Valor energético (kJ/kcal)	1090/257	
Grasas (g)	1.1	
de las cuales saturadas (g)	0.3	
Hidratos de carbono (g)		54
de los cuales azúcares (g)	5.6	
Proteínas (g)		6,5
Fibra alimentaria (g)	8.2	
Sal (g)	1.4	

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (UE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- **REGLAMENTO (CE) nº2073/2005** DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- **REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico – sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de pan y panes especiales.