
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Referencia	Página
		002099	1
	CAJA MEDIA BAGUETTE NORMAL 120GR [70 UNIDADES/CAJA]	Fecha	Código interno
		01/09/2019	9020990000003

FÓRMULA CUALI-CUANTITATIVA			
INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO de fuerza, HARINA DE TRIGO de media fuerza, agua, levadura seca, sal, enzimas, agente de carga (E-170), acidulante (E-300)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Cocción: Descongelar previamente el producto y cocer en el horno durante un tiempo aproximado de 8 minutos a 180°C. Recomendable no abrir la puerta del horno hasta que el producto esté listo para su consumo.			
Color: Típico del producto			
Olor: Típico del producto			
Sabor: Típico del producto			
Consistencia: Firme y tierna			
MODO DE CONSERVACIÓN			
Conservar a una temperatura de -18°C.			
CONSUMO PREFERENTE			
El consumo preferente es de 365 días después de su elaboración.			
ENVASADO			
El producto se sirve en caja de cartón y envasado en bolsa de plástico para uso alimentario.			
Peso neto del producto envasado (kg):			9,24
Unidades de producto / Caja de cartón			70
Bolsas de plástico / Caja de cartón (u)			1
Peso caja (kg)			0,84
Medidas caja [Largo*Ancho*Alto] (mm)			580*380*280
Medidas bolsa plástico [Largo*Ancho] (mm)			1050*800
Paletización cajas [Base*Altura]			4*6
Altura del palet (mm)			1820
Tipo de palet			Palet usado homologado
LOTE E INTERPRETACIÓN DEL LOTE			
Ejemplo: Fecha: 24-12-2016 Lote: 161224			
16: Últimas dos cifras del año en curso; 12: Mes en curso; 24: Día en curso			
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (POR 100g DE PRODUCTO)			
Valor energético (kJ)	1,082	Hidratos de carbono (g)	50,6
Valor energético (kcal)	258	de los cuales azúcares(g)	1,5
Grasas (g)	1,1	Proteínas (g)	9,6
de las cuales saturadas (g)	,2	Sal (g)	,9
Fibra (g)	3,5		
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS (Presencia en producto / Presencia en fábrica / Posible contaminación cruzada)			
Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados a continuación:			
SI/SI/SI	Cereales que contengan gluten y productos derivados		
NO/NO/NO	Crustáceos y productos a base de crustáceos		
NO/SI/SI	Huevos y productos a base de huevo		
NO/SI/SI	Pescado y productos a base de pescado		
NO/NO/NO	Cacahuets y productos a base de cacahuets		
NO/SI/SI	Soja y productos a base de soja		
NO/SI/SI	Leche y sus derivados (incluso la lactosa)		

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Referencia	Página
		002099	2
	CAJA MEDIA BAGUETTE NORMAL 120GR [70 UNIDADES/CAJA]	Fecha	Código interno
		01/09/2019	9020990000003

NO/SI/SI	Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados
NO/NO/NO	Apio y productos derivados
NO/NO/NO	Mostaza y productos derivados
NO/SI/SI	Granos de sésamo y productos a base de sésamo
NO/NO/NO	Anhidrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm
NO/NO/NO	Altramuces y productos derivados
NO/SI/SI	Moluscos y productos derivados

Puede contener elementos traza de GLUTEN, HUEVO, PESCADO, SOJA, LECHE, FRUTOS SECOS, SÉSAMO o MOLUSCOS por exposición cruzada con otros alimentos.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Decreto 2419/1978. Reglamentación técnico-sanitaria para elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Modificado art. 14.4º, por R.D 1909/1984. Modificado arts. 13 y 14, por R.D 1355/1983

ENSAYOS BIOLÓGICOS

Legislación de referencia: R.D. 135/2010, Reglamento CE 2073/05 y reglamento CE 1881/2006 modificado por reglamento CE 1126/2007. Real Decreto 1137/84.

ENSAYO (UNIDADES); RESULTADO (RESULTADO) / VALOR LÍMITE (VALOR LÍMITE)

Rec.Staphylococcus ADNasa(+),Coagulasa(+) (ufc/0.1g); *RESULTADO (Ausencia) / VALOR LIMITE (Ausencia)*

Recuento de Escherichia coli (ufc/g); *RESULTADO (Ausencia) / VALOR LIMITE (Ausencia)*

Recuento de Listeria monocytogenes (ufc/g); *RESULTADO (<1.0X10) / VALOR LIMITE (<100)*

Salmonella spp (Pres/Aus); *RESULTADO (Ausencia) / VALOR LIMITE (Ausencia)*

RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE Y DIRECCIÓN

TUYPAN S.L.

Subida al cementerio - nº 78 (Cabral) Vigo, 36318 [Pontevedra]

N.R.S: 20.39249/PO

Tel. 986 26 66 26 Fax 986 28 00 28