
	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>	<b>Referencia</b>	<b>Página</b>
		002130	1
	CAJA PULGA HOSTELERÍA 25GR [250 UNIDADES/CAJA]	<b>Fecha</b>	<b>Código interno</b>
		01/09/2019	9021300000003

<b>FÓRMULA CUALI-CUANTITATIVA</b>			
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)			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Cocción:</b> 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.			
<b>Color:</b> Típico del producto			
<b>Olor:</b> Típico del producto			
<b>Sabor:</b> Típico del producto			
<b>Consistencia:</b> Firme y tierna			
<b>MODO DE CONSERVACIÓN</b>			
Conservar a una temperatura de -18°C.			
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>			
El consumo preferente es de 365 días después de su elaboración.			
<b>ENVASADO</b>			
El producto se sirve en caja de cartón y envasado en bolsa de plástico para uso alimentario.			
Peso neto del producto envasado (kg):			7,09
Unidades de producto / Caja de cartón			250
Bolsas de plástico / Caja de cartón (u)			1
Peso caja (kg)			0,72
Medidas caja [Largo*Ancho*Alto] (mm)			510*380*314
Medidas bolsa plástico [Largo*Ancho] (mm)			1050*800
Paletización cajas [Base*Altura]			4*6
Altura del palet (mm)			2024
Tipo de palet			Palet usado homologado
<b>LOTE E INTERPRETACIÓN DEL LOTE</b>			
Ejemplo: Fecha: 24-12-2016 Lote: 161224			
16: Últimas dos cifras del año en curso; 12: Mes en curso; 24: Día en curso			
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (POR 100g DE PRODUCTO)</b>			
Valor energético (kJ)	1.083	Hidratos de carbono (g)	51,5
Valor energético (kcal)	259	de los cuales azúcares(g)	1,5
Grasas (g)	1,6	Proteínas (g)	8,5
de las cuales saturadas (g)	,4	Sal (g)	1,4
Fibra (g)	3,5		
<b>ALÉRGENOS ALIMENTARIOS (Presencia en producto / Presencia en fábrica / Posible contaminación cruzada)</b>			
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:			
<b>SI/SI/SI</b>	Cereales que contengan gluten y productos derivados		
<b>NO/NO/NO</b>	Crustáceos y productos a base de crustáceos		
<b>NO/SI/SI</b>	Huevos y productos a base de huevo		
<b>NO/SI/SI</b>	Pescado y productos a base de pescado		
<b>NO/NO/NO</b>	Cacahuets y productos a base de cacahuets		
<b>NO/SI/SI</b>	Soja y productos a base de soja		
<b>NO/SI/SI</b>	Leche y sus derivados (incluso la lactosa)		

	<b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b>	<b>Referencia</b>	<b>Página</b>
		002130	2
	<b>CAJA PULGA HOSTELERÍA 25GR [250 UNIDADES/CAJA]</b>	<b>Fecha</b>	<b>Código interno</b>
		01/09/2019	9021300000003

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