

	PICOS SIN GLUTEN	Fecha: 06/10/2021 Código: FER.FTA.059 Página: 1 de 4 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 06/10/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 06/10/2021	Aprobado por: Gerente Fecha: 06/10/2021


NOMBRE COMERCIAL
PICOS SIN GLUTEN
CLASIFICACIÓN LEGAL
Producto de panadería sin gluten
COMPOSICIÓN
Almidón de maíz, agua, harina de arroz, levadura, jarabe de azúcar invertido, aceite de oliva, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa, difosfato sódico), gasificante (bicarbonato sódico).
PROCESADO
Recepción y almacenamiento de materias primas Amasado Pesado Formación de las piezas Fermentación Horneado Enfriado a temperatura ambiente Envasado Almacenamiento a temperatura ambiente Distribución a temperatura ambiente
PRESENTACIÓN Y ENVASADO
En bolsas de material plástico de uso alimentario, con 20 / 40 / 100 grs. De peso, colocadas en cajas de cartón rotuladas (30/ 22 / 12 bolsas por caja).

	PICOS SIN GLUTEN	Fecha: 06/10/2021 Código: FER.FTA.059 Página: 2 de 4 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 06/10/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 06/10/2021	Aprobado por: Gerente Fecha: 06/10/2021

ETIQUETADO						
PICOS SIN GLUTEN						
Ingredientes: Almidón de maíz, agua, harina de arroz, levadura, jarabe de azúcar invertido, aceite de oliva, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa, difosfato sódico), gasificante (bicarbonato sódico).						
Conservar en lugar fresco y seco				Peso Neto:		
Lote: dd-mm-aa		Consumir preferentemente antes del: dd-mm-aaaa		Información nutricional por 100 g		
CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE						
Conservar en lugar fresco y seco						
SISTEMA DE LOTEADO						
Basado en la fecha de fabricación del producto: dd-mm-aa						
DURABILIDAD						
8 meses						
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g						
Valor energético	1615 kJ	386 Kcal	Hidratos de carbono	86 g		
Grasas	2,58 g		de los cuales azúcares	3,6 g		
de las cuales saturadas	0,45 g		Proteínas	3,4 g		
			Sal	2,9 g		

	PICOS SIN GLUTEN	Fecha: 06/10/2021 Código: FER.FTA.059 Página: 3 de 4 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 06/10/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 06/10/2021	Aprobado por: Gerente Fecha: 06/10/2021

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN R 1169/2011				
ALÉRGENOS	Contiene en ingredientes		Presencia en fábrica (trazas)	
	SÍ	NO	SÍ	NO
Leche y derivados		X		X
Gluten y derivados		X		X
Pescado y derivados		X		X
Apio y derivados		X		X
Mostaza y derivados		X		X
Cacahuets y derivados		X		X
Frutos secos de cáscara		X		X
SO2 (<10 mg/kg)		X		X
Crustáceos y derivados		X		X
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Altramuces y derivados		X		X
Huevos y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X		X
Soja y derivados		X		X
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Según Reglamento 2073/2005				
Detección	Límite durante su vida útil			
<i>Enterobacterias</i>	25 ufc/g			
<i>Mohos y levaduras</i>	300 ufc/g			
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g			
<i>Estafilococo aureus</i>	25 ufc/g			
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25g			
CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO				
<p>Contenido en gluten: < 5ppm Contenido en lactosa < 20ppm Contenido en proteína de huevo < 2 ppm Producto apto para veganos</p> <p style="text-align: center;">Según el Reglamento 2073/2005 se trata de un alimento listo para el consumo que pertenece a una categoría (pan, galletas y productos similares) en la cual es bastante probable la ausencia de <i>Listeria monocytogenes</i>, por lo que en circunstancias normales no se exige realizar pruebas regulares con respecto a los criterios de esta bacteria.</p>				

	PICOS SIN GLUTEN	Fecha: 06/10/2021 Código: FER.FTA.059 Página: 4 de 4 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 06/10/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 06/10/2021	Aprobado por: Gerente Fecha: 06/10/2021

OTRAS CARACTERÍSTICAS
Características organolépticas
<p>COLOR: Marrón claro tostado homogéneo OLOR: Característico picos y suave SABOR: Salado, característico TEXTURA: Crujiente y ligera</p>
Legislación aplicable
<p>Reglamento 828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos. Decreto 173/2001, por el que se crea el Registro de Industrias agroalimentarias de Andalucía y se regula su funcionamiento; Reglamento 1169/2011 relativo al etiquetado y la información alimentaria que ha de constar en este; Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos; Reglamento 2158/2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos. Reglamento 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos. Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. RD 852/2004, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.</p>
OGM
<p>Que según información que obra en nuestro poder y solicitada a todos los proveedores de nuestras materias primas, nuestros productos no entran dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003. Es decir NO CONTIENEN, ni están compuestos por Organismos Genéticamente Modificados, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por lo tanto no están sujetos a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado Reglamento.</p>
Producto No Irradiado