	<p align="center"><b>REGAÑAS SABOR TOMATE Y ORÉGANO SIN GLUTEN</b></p>	<p>Fecha: 06/10/2021 Código: FER.FTA.060 Página: 1 de 4 Revisión: 01</p>
<p>Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 06/10/2021</p>	<p>Revisado por: Resp. Producción Fecha: 06/10/2021</p>	<p>Aprobado por: Gerente Fecha: 06/10/2021</p>

<p><b>NOMBRE COMERCIAL</b></p>
<p align="center">REGAÑAS SABOR TOMATE Y ORÉGANO SIN GLUTEN</p>
<p><b>CLASIFICACIÓN LEGAL</b></p>
<p align="center">Producto de panadería sin gluten</p>
<p><b>COMPOSICIÓN</b></p>
<p>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), aceite de girasol, tomate en polvo (2%), maltodextrina de maíz, aroma y orégano (0,2%).</p>
<p><b>PROCESADO</b></p>
<p>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</p>
<p><b>PRESENTACIÓN Y ENVASADO</b></p>
<p align="center">En bolsas de material plástico de uso alimentario, con 30 / 80 grs. De peso, colocadas en cajas de cartón rotuladas (16 / 12 bolsas por caja).</p>

	<b>REGAÑAS SABOR TOMATE Y ORÉGANO SIN GLUTEN</b>	Fecha: 06/10/2021 Código: FER.FTA.060 Página: 2 de 4 Revisión: 01
	Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 06/10/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 06/10/2021

### ETIQUETADO

**REGAÑAS SABOR TOMATE Y ORÉGANO 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), aceite de girasol, tomate en polvo (2%), maltodextrina de maíz, aroma y orégano (0,2%).

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


6 meses

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Valor energético	1735 kJ	412 Kcal	Hidratos de carbono	73,1 g	
Grasas	10,6 g		de los cuales azúcares	4,2 g	
de las cuales saturadas	1,2 g		Proteínas	4 g	
			Sal	2,7 g	

	<b>REGAÑAS SABOR TOMATE Y ORÉGANO SIN GLUTEN</b>	Fecha: 06/10/2021 Código: FER.FTA.060 Página: 3 de 4 Revisión: 01
	Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 06/10/2021	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 06/10/2021

<b>INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN R 1169/2011</b>				
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
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Según Reglamento 2073/2005</b>				
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			
<b>CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO</b>				
<p>Contenido en gluten: &lt; 5ppm          Contenido en lactosa &lt; 20ppm          Contenido en proteína de huevo &lt; 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>				

	<b>REGAÑAS SABOR TOMATE Y ORÉGANO SIN GLUTEN</b>	Fecha: 06/10/2021 Código: FER.FTA.060 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

<b>OTRAS CARACTERÍSTICAS</b>
Características organolépticas
<p>COLOR: Marrón tostado claro con matices rojos y verdes</p> <p>OLOR: Característico a tomate y orégano</p> <p>SABOR: a tomate y orégano, intenso</p> <p>TEXTURA: Crujiente y ligera</p>
Legislación aplicable
<p><b>Reglamento 828/2014</b>, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos. <b>Decreto 173/2001</b>, por el que se crea el Registro de Industrias agroalimentarias de Andalucía y se regula su funcionamiento; <b>Reglamento 1169/2011</b> relativo al etiquetado y la información alimentaria que ha de constar en este; <b>Reglamento 10/2011</b> sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos; <b>Reglamento 2158/2017</b> por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos. <b>Reglamento 1924/2006</b>, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos. <b>Reglamento 2073/2005</b>, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. <b>RD 852/2004</b>, 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