

	PICO GOURMET	Fecha: 21/06/2022 Código: FER.FTA.108 Página: 1 de 2 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 21/06/2022	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 21/06/2022	Aprobado por: Gerente Fecha: 21/06/2022

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	PICO GOURMET
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PAN ESPECIAL
CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO	Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de <i>Listeria monocytogenes</i> por nota 4 Según Anexo I del Reglamento 2073/2005.
MARCA COMERCIAL	PANADERÍA ARTESANA OBANDO
COMPOSICIÓN CUANTITATIVA Declaración de alérgenos según lista Anexo II R1169/2011 (los alérgenos están resaltados en negrita, subrayado y cursiva).	Harina de TRIGO , agua, MASA MADRE , sal, levadura, harina de CENTENO , aceite de oliva virgen extra (2%).
ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO	GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.
OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS) PRESENTES EN EL ALIMENTO	El alimento no contiene OGM.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclado de ingredientes. 2. Amasado. 3. Refinado. 4. Reposo. 5. Formado. 6. Fermentado. 7. Horneado. 8. Envasado.
PRESENTACIÓN	En bolsas de polipropileno: <ul style="list-style-type: none"> - 20 g. - 130 g. - 500 g.
ENVASADO/ EMBALADO	Embalado en cajas de cartón, nº de unidades según envase: <ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de 20 g. / 100 unidades por caja. - Bolsas de 130 g. / 18 unidades por caja. - Bolsas de 500 g. / 6 unidades por caja.
DURABILIDAD DEL PRODUCTO	12 meses desde la fecha de elaboración.
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO R (CE) 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. R (CE) 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	<u>Características organolépticas:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Textura, color, olor y sabor: agradables y característicos del producto. <u>Características físico-químicas:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad entre 2-10%. - Acidez < 0.5%, expresada en ácido láctico. <u>Características microbiológicas:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Mohos y materias extrañas, exento. - Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>, Ausencia/25 g. <u>Contaminantes:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Deoxinivalenol ≤ 500 µg/kg. - Zearalenona ≤ 50 µg/kg. - Ocratoxina A ≤ 3 µg/kg. - Aflatoxinas B1 ≤ 2 µg/kg. - Aflatoxinas totales ≤ 4 µg/kg. - Acrilamida ≤ 300 µg/kg. - Melamina <2.5 mg/kg
VALORES NUTRICIONALES POR 100 g. DE PRODUCTO "Documento de orientación para las Autoridades Competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre el R1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión y Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta".	Valor energético: 1601 kJ/378 kcal Grasas: 2.0 g. de las cuales saturadas: 0.4 g. Hidratos de carbono: 75 g. de los cuales azúcares: 2.4 g. Fibra alimentaria: 4.1 g. Proteínas: 12 g. Sal: 2.2 g.

	PICO GOURMET	Fecha: 21/06/2022 Código: FER.FTA.108 Página: 2 de 2 Revisión: 01
Realizado por: Resp. Calidad Fecha: 21/06/2022	Revisado por: Resp. Producción Fecha: 21/06/2022	Aprobado por: Gerente Fecha: 21/06/2022

ETIQUETADO	Según Reglamento 1169/2011, Real Decreto 308/2019 y Real Decreto 1801/2008: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto. - Ingredientes y alérgenos. - Peso neto. - Fecha de consumo preferente. - Lote. - Condiciones de conservación. - Identificación de la industria. - Información nutricional.
SISTEMA DE LOTEADO	Se lotearán los productos con una serie de 4 dígitos (xxxx) coincidiendo con la fecha de elaboración en calendario juliano, donde: <ul style="list-style-type: none"> - 001: el 1 de enero. - 365: el 31 de diciembre.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	Vehículo exclusivo de productos alimenticios.
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO	Retail (gran consumo) y HORECA No apto para intolerantes al gluten y otros alérgenos declarados como trazas en el apartado de esta ficha "alérgenos presentes en el producto".