


	<b>REGAÑAS</b>	Fecha: 21/06/2022 Código: FER.FTA.109 Página: 1 de 3 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

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>	<b>Regañás</b>
<b>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO</b>	PAN ESPECIAL
<b>CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO</b>	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.
<b>COMPOSICIÓN CUANTITATIVA</b> Declaración de alérgenos según lista Anexo II R1169/2011 (los alérgenos están resaltados en negrita, subrayado y cursiva).	Harina de <b><u>TRIGO</u></b> , agua, <b><u>MASA MADRE</u></b> , sal y levadura.
<b>ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO</b>	Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.
<b>OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS) PRESENTES EN EL ALIMENTO</b>	El alimento no contiene OGM.
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclado de ingredientes.</li> <li>2. Amasado.</li> <li>3. Refinado.</li> <li>4. Reposo.</li> <li>5. Formado.</li> <li>6. Fermentado.</li> <li>7. Horneado.</li> </ol> Envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	En bandejas de cartón envasadas en bolsas de polipropileno: 8. - 150 g.
<b>ENVASADO/EMBALADO</b>	Embalado en cajas de cartón, nº de unidades según envase: - Bolsas de 150 g. / 10 unidades por caja.
<b>DURABILIDAD DEL PRODUCTO</b>	6 meses desde la fecha de elaboración.
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b> 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> - Textura, color, olor y sabor: agradables y característicos del producto. <u>Características físico-químicas:</u> - Humedad entre 2-10%. - Acidez < 0.5%, expresada en ácido láctico. <u>Características microbiológicas:</u> - Mohos y materias extrañas, Exento. - Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> , No detectado/25 g. <u>Contaminantes:</u> - Deoxivalenol ≤ 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

	<b>REGAÑAS</b>	Fecha: 21/06/2022 Código: FER.FTA.109 Página: 2 de 3 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

<p><b>VALORES NUTRICIONALES POR 100 g. DE PRODUCTO</b></p> <p><i>"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"</i></p>	<p>Valor energético: 1581 kJ/373 kcal          Grasas: 1.4 g.          de las cuales saturadas: 0.27 g.          Hidratos de carbono: 77 g.          de los cuales azúcares: 2.6 g.          Fibra alimentaria: 3.5 g.          Proteínas: 11 g.          - Sal: 2.2 g.</p>

	<b>REGAÑAS</b>	Fecha: 21/06/2022 Código: FER.FTA.109 Página: 3 de 3 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

<b>ETIQUETADO</b>	Según Reglamento 1169/2011, Real Decreto 308/2019 y Real Decreto 1801/2008: - Denominación del producto. - Ingredientes y alérgenos. - Peso neto. - Fecha de consumo preferente. - Lote. - Condiciones de conservación. - Identificación de la industria. - Información nutricional.
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	Se lotearán los productos con una serie de 4 dígitos (xxxx) coincidiendo con la fecha de elaboración en calendario juliano, donde: - 001: el 1 de enero. - 365: el 31 de diciembre.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Mantener en lugar fresco y seco.
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN</b>	Vehículo exclusivo de productos alimenticios.
<b>DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO</b>	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".