



FICHA TÉCNICA
PAN de CEBOLLA

Cód.: A1.S.06.08
Rev.: 3
Fecha: 28/07/2016
Pág. 1 de 4

1) Denominación reglamentaria de venta.

PANES ESPECIALES (Rosquilletas) con CEBOLLA marca FARINETES
Producto sometido a un proceso de fermentación y un proceso de tostado.

2) Composición cualitativa:

Ingredientes: **Harina de trigo**, aceite de girasol alto oleico (19%), cebolla (7%), levadura y sal.

3) Composición nutricional

	Por 100 gr
Valor Energético (KJ / Kcal):	2007 kJ / 480 kcal
Grasas (gr):	23,0
de las cuales saturadas (g)	3,3
Hidratos de carbono (g):	57,4
de los cuales azúcares (g)	2
Fibra Alimentaria (g)	4,5
Proteínas (g)	8,5
Sal (g)	2,8

4) Declaración de alérgenos

Contiene gluten.

Puede contener trazas de cacahuets, sésamo y derivados lácteos.

INGREDIENTES	SI	TRAZAS	NO
Cereales que contengan gluten (*) y productos derivados	X		
Crustáceos y productos derivados			X
Huevos y productos derivados			X
Pescado y productos derivados			X
Cacahuets y productos derivados		X	
Soja y productos derivados			X
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara (**) y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos derivados		X	
Altramuz y productos derivados			X
Moluscos y productos derivados			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO ₂			X

* Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

** Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia.

5) Certificado de Organismos Genéticamente Modificados

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L. certifica mediante sus RPHT que este producto no está elaborado a partir de materias primas genéticamente modificadas.

6) Fecha de consumo preferente.

Este producto tiene una fecha de consumo preferente de 180 días desde la fecha de fabricación.

Emitido: Dpto de Calidad

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 46099214
Pla. Ind. Torredembarra, 17
46100 TORREDEMBARRA (Valencia)

Aprobado: Gerencia

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 46099214
Pla. Ind. Torredembarra, 17
46100 TORREDEMBARRA (Valencia)

7) Lote

El lote viene definido por la fecha de fabricación incluida la hora de empaquetado y la fecha de consumo preferente. Se escribe de la siguiente manera:

LOT: año día juliano hora de empaquetado

CAD: dd-mm-aa (día – mes – año)

8) Características de calidad

a) Características Microbiológicas:

PARÁMETRO	RANGO	MÉTODO
Aerobios mesófilos	< 500.000 ufc/g	ISO 4833:2003
Enterobacterias	< 100 ufc/g	Norma NF EN ISO 21528-2
Coliformes Totales	Ausencia	NF V 08-050
E. Coli	Ausencia	Norma NF EN ISO 16649-2
Salmonella	Ausencia	Validación AENOR N° AES 10/04-05/4
Staph. aureus	Ausencia	ISO 6888-1
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g	ISO 7954
Listeria monocyt.	< 100 ufc/g	Validación AFNOR N° AES 10/3 09/00
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g	ISO 7932

b) Características Físico-Químicas:

PARÁMETRO	RANGO	MÉTODO
Peso neto (paquete)	+3 gr del peso marcado	Control peso producto final
Humedad	< 5.0	QMP504ALVEAL08X
Índice de peróxidos	< 30 mEO ₂ /Kg	Volumetría
Acidez	< 3 %	Volumetría
Proteínas	6,5 – 10,5 gr	Análisis nutricional - Anal. Elemental
Grasas Totales	18,4 – 27,6 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Grasas Saturadas	2,5 – 4,1 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Cenizas	2 – 5 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Hidratos de Carbono	49,4 – 65,4 gr	Análisis nutricional – Calculado
Azúcares Totales	0 – 4 gr	Análisis nutricional – Espect. UV-VIS
Fibra Alimentaria	2,5 – 6,5 gr	Análisis nutricional – Gravimetría
Sal	2,24 – 3,36 gr	Análisis nutricional – Espect. ICP-OES
Valor Energético	395 – 565	Análisis nutricional - Calculado

PARÁMETRO	RANGO	MÉTODO
Aflatoxina B1	< 2 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-4
Suma B1+B2+G1+G2	< 4 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-4
Ocratoxina A	< 3 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-108
Deoxivalenol	< 500 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-140
Zearalenona	< 50 µg/Kg	Laboratorio externo --- PNT-Q-141
Acrilamida	< 500 µg/Kg	Laboratorio externo - Analíticas

c) Características Organolépticas y Sensoriales:

OLOR: cebolla.

SABOR: pan con cebolla.

TEXTURA: crujiente.

COLOR: beige tostado con trozos de cebolla.

Emitido: Dpto de Calidad

Aprobado: Gerencia

9) Conservación

Conservar en lugar fresco y seco, no expuesto a la luz solar.

10) Forma de uso

Consumo directo, listo para comer

11) Población de destino

Destinado a la población en general excepto a celíacos (contiene gluten) y alérgicos al cacahuete, al sésamo y a la leche y derivados.

12) Formatos**a) Paquete:**

Este formato consiste en paquetes de 90 gramos cada uno (6 rosquilletas).

El material utilizado para embolsar es una bicapa de polipropileno biorientado preimpreso de 20 micras cada capa.

Los paquetes se acomodan en cajas de cartón ondulado conteniendo cada caja 18 paquetes.

b) Pack-2:

Este formato consiste en 1 paquete de 180 gramos. Cada pack-2 contiene 2 paquetes de 90 gramos.

El material utilizado para embolsar es una monocapa de polipropileno transparente de 30 micras con una perforación de 8 mm para permitir salir el aire.

Los paquetes se acomodan en cajas de cartón ondulado conteniendo cada caja 12 packs.

13) Logística

	Código de Barras	Peso (gr)	Alto (mm)	Largo (mm)	Ancho (mm)
Paquete	8437010 719387	90	200	40	90
Pack-2	8437010 719387	180	200	80	90

CAJA	Código de Barras	Paquetes	Alto (mm)	Largo (mm)	Ancho (mm)
Paquete	1 8437010 719384	18	210	290	195
Pack-2	1 8437010 719384	12	225	400	200

* Incluida caja

PALET	Cajas	Paquetes	Alto (mm)	Largo (mm)	Ancho (mm)
Paquete	128 (16 cajas x 8 alturas)	2304	1800	1200	800
Pack-2	96 (12 cajas x 8 alturas)	1152	2000	1200	800

* Datos incluido el palet de 800*1200 mm

14) Legislación

- RD 1137/1984 Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio de pan y panes especiales y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1881-2006 Contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios.
- RD 1334/1999 Norma General de Etiquetado y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 Información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

Emitido: Dpto de Calidad



FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 46992114
Pla. Ind. Torregrossa, 37 (08100 Sant Joan de Vilatorrada, SP)
Tel: 93 441 71 15
46000 Sant Joan de Vilatorrada

Aprobado: Gerencia



FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 46992114
Pla. Ind. Torregrossa, 37 (08100 Sant Joan de Vilatorrada, SP)
Tel: 93 441 71 15
46000 Sant Joan de Vilatorrada

- Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 10/2011 Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.



Emitido: Dpto de Calidad

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 46099214
Pol. Ind. Torregalva, s/n, 46100 Sagunto, SP
Tel: 961 22 19 10
46100 Sagunto (Valencia)

Aprobado: Gerencia

FARINETES ALIMENTACIÓ S.L.
N.I.F. 46099214
Pol. Ind. Torregalva, s/n, 46100 Sagunto, SP
Tel: 961 22 19 10
46100 Sagunto (Valencia)