

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 1 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE BLANCO SIN CORTEZA



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, agua, margarina vegetal (palma, girasol), sal, gluten de **trigo**, azúcar, levadura fresca, harina de **soja**, **siero lácteo** en polvo, conservador (E-200), vinagre de vino, dextrosa, enzimas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 237 KCal, 1002 KJ

Grasas: 3 g

de las cuales saturadas: 1,2 g

Hidratos de carbono: 43 g

de los cuales azúcares: 2,2 g

Proteínas: 7,8 g

Sal (g NaCl): 1,37 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 365 días des de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

Formatos:

12X12, 38X12, 48X10 → 8 bolsas/caja

14X14, 42X14 → 6 bolsas/caja

27X27, 30X40 → 4 bolsas/caja

*Rebanadas de 7, 9 y 13 mm

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 2 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 3 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE BLANCO SIN CORTEZA



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, agua, margarina vegetal (palma, girasol), sal, azúcar, gluten de **trigo**, levadura fresca, harina de **soja**, **suero lácteo** en polvo, conservador (E-200), vinagre de vino, dextrosa y enzimas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 237 KCal, 1002 KJ

Grasas: 3 g

de las cuales saturadas: 1,2 g

de las cuales monoinsaturadas: 0,93 g

de las cuales polinsaturadas: 1,8 g

Hidratos de carbono: 43 g

de los cuales azúcares: 2,2 g

Proteínas: 7,8 g

Sal (g NaCl): 1,37 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 365 días des de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

Formatos: 38X12, 48X10. 8 bolsas/caja

*Rebanadas de 9 y 13 mm

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 4 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 5 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE INTEGRAL (49%)



INGREDIENTES: Harina de **trigo** integral (49%), agua, harina de **trigo** malteado, margarina vegetal (palma, girasol), **salvado de trigo** (4,5%), mejorante panario, sal, azúcar, levadura, harina de **soja**, **suero lácteo** en polvo, conservante: E-200, vinagre de vino blanco, gluten de **trigo**, dextrosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 236 KCal, 997,77 KJ

Grasas: 2,09 g

de las cuales saturadas: 1,04 g

Hidratos de carbono: 45,23 g

de los cuales azúcares: 2,7 g

Proteínas: 9,1 g

Sal (g NaCl): 1 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 6 meses des de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

Formatos: 38X12, 48X10. 8 bolsas/caja

*Rebanadas de 9 y 13 mm

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 6 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 7 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE 5 SEMILLAS



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, margarina vegetal (palma, girasol), agua, semillas de **sésamo** (1%), salvado de **trigo**, copos de (avena, **cebada**, **centeno**, **trigo** y maíz), sal, gluten de **trigo**, azúcar, harina de **soja**, emulgentes (E472e, E471, E322 (**soja**), **suero lácteo** en polvo, harina de **trigo** malteado, conservante: E-200, levadura fresca, vinagre de vino blanco, dextrosa, enzimas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 240 KCal, 1010 KJ

Grasas: 4 g

de las cuales saturadas: 1,3 g

Hidratos de carbono: 40 g

de los cuales azúcares: 1,9 g

Proteínas: 8 g

Sal (g NaCl): 1,10 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 365 días des de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 8 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

Formatos: 38X12, 48X10. 8 bolsas/caja

*Rebanadas de 9 y 13 mm

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	SI	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 9 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE CON ESPINACAS (1,4%)



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, margarina vegetal (palma, girasol), agua, sal, gluten de **trigo**, azúcar, espinacas deshidratadas (1,4%), harina de **soja**, **suero lácteo** en polvo, conservador (E-200), levadura fresca, vinagre de vino, dextrosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 237 KCal, 1002 KJ

Grasas: 2,09 g

de las cuales saturadas: 1,05 g

Hidratos de carbono: 44,5 g

de los cuales azúcares: 3,44 g

Proteínas: 10,08 g

Sal (g NaCl): 1,15 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 6 meses des de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

Formatos: 38X12, 48X10. 8 bolsas/caja

*Rebanadas de 9 y 13 mm

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 10 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SÍ
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 11 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE CON TOMATE (2%)



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, margarina vegetal (palma, girasol), agua, tomate deshidratado (2%), sal, gluten de **trigo**, azúcar, harina de **soja**, levadura, **suero lácteo** en polvo, conservador (E-200), vinagre de vino, dextrosa, colorante (E160a).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 243 KCal, 1029 KJ

Grasas: 2,48 g

de las cuales saturadas: 1,97 g

Hidratos de carbono: 42,36 g

de los cuales azúcares: 2,48 g

Proteínas: 9,77 g

Sal (g NaCl): 1,03 g

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 12 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 6 meses des de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

Formatos: 38X12, 48X10. 8 bolsas/caja

*Rebanadas de 9 y 13 mm

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 13 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 14 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE CON ZANAHORIA (5%)



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, margarina vegetal (palma, girasol), zanahoria deshidratada (3%) agua, zanahoria deshidratada (2%), sal, azúcar, harina de **soja**, emulgentes: E-472e, E-471, E-322 (**soja**), **suero lácteo** en polvo, conservante: E-200, vinagre de vino blanco, levadura, colorante: E-160d, gluten de **trigo**, dextrosa, enzimas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 365 días des de la fecha de fabricación.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 254 KCal, 1073 KJ

Grasas: 2,93 g

de las cuales saturadas: 1,4 g

Hidratos de carbono: 47,18 g

de los cuales azúcares: 3,1 g

Proteínas: 9,77 g

Sal (g NaCl): 1,07 g

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

Formatos: 38X12, 48X10. 8 bolsas/caja

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 15 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

*Rebanadas de 9 y 13 mm

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 16 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE CON SEMILLAS DE AMAPOLA (3,8%)



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, agua, margarina vegetal (palma, girasol), semillas de amapola (3,8%), sal, gluten de **trigo**, azúcar, levadura fresca, harina de **soja**, **suero lácteo** en polvo, conservador (E-200), vinagre de vino, dextrosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 365 días des de la fecha de fabricación.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 259 KCal, 1095 KJ

Grasas: 4,68 g

de las cuales saturadas: 1,57 g

Hidratos de carbono: 44,73 g

de los cuales azúcares: 0,22 g

Proteínas: 9,53 g

Sal (g NaCl): 0,51 g

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

Formatos: 38X12, 48X10. 8 bolsas/caja

*Rebanadas de 9 y 13 mm

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 17 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 18 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE MALTEADO (3%)



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, agua, margarina vegetal (palma, girasol), harina de **trigo** malteado (3%), sal, azúcar, gluten de **trigo**, harina de **soja**, levadura, **suero lácteo** en polvo, conservador (E-200), vinagre de vino, dextrosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 242 KCal, 1024 KJ

Grasas: 2,6 g

de las cuales saturadas: 1,1 g

Hidratos de carbono: 44 g

de los cuales azúcares: 2,3 g

Proteínas: 8,2 g

Sal (g NaCl): 1,03 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 365 días des de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

Formatos:

12X12, 38X12, 48X10 → 8 bolsas/caja

14X14, 42X14 → 6 bolsas/caja

27X27, 30X40 → 4 bolsas/caja

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 19 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

*Rebanadas de 7, 9 y 13 mm

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 20 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

PAN DE MOLDE MEDITERRÁNEO



INGREDIENTES: Harina de **trigo**, margarina vegetal (palma, girasol), mezcla de especias (pimiento verde, pimiento rojo, aceituna negra lonchas, aceituna verde lonchas deshidratada, orégano, aceituna negra molida deshidratada, tomate deshidratado, aroma de aceituna), agua, sal, azúcar, gluten de **trigo**, harina de **soja**, **suero lácteo** en polvo, conservador (E-200), levadura, vinagre de vino, dextrosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

HUMEDAD: 39-43

PH: 5-5,5

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (SEGÚN CRITERIOS PROPIOS)

SALMONELLA: ausencia/25 g

LISTERIA MONOCYTOGENES: ausencia/25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

Calculado para 100g

Valor Energético (kJ, kcal): 239,82 KCal, 1013,86 KJ

Grasas: 2,96 g

de las cuales saturadas: 1,17 g

Hidratos de carbono: 43,54 g

de los cuales azúcares: 2,3 g

Proteínas: 7,93 g

Sal (g NaCl): 1,33 g

VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 365 días des de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/MODO EMPLEO

Conservar a temperaturas < -18°C.

Descongelar el producto fuera del embalaje a temperatura ambiente aprox. 60 minutos.

No volver a congelar una vez descongelado.

FORMAS DE PRESENTACIÓN/REQUISITOS ENVASES

Envase: FILM PET ALOXPE

	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Pág. 21 de 1
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Rev. 12 Fecha: 19/07/2023 A-013(APPCC)

Formatos:

12X12, 38X12, 48X10 → 8 bolsas/caja

14X14, 42X14 → 6 bolsas/caja

27X27, 30X40 → 4 bolsas/caja

*Rebanadas de 7, 9 y 13 mm

Todo el material en contacto con el producto es apto para uso alimentario y cumple con el Reglamento (CE) 2023/2006 y Reglamento (UE) No 10/2011.

ETIQUETADO Y LOTE

El lote se corresponde a los siguientes elementos: XX-YY-ZZ

XX	Semana de fabricación
YY	Número del día de la semana de la fabricación del producto
ZZ	Día del mes del corte del producto

ALÉRGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011/CE)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS	INGREDIENTE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

INFORMACIÓN ADICIONAL

- **GMO:** Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.
- **Irradiación y radioactividad:** El producto final y sus ingredientes, según la información facilitada por nuestros proveedores, no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con R.D. 348/2001.