


| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | FT.H MNHB Rev. 06 May 19 |
| PRODUCTO: MINI BURGUER 250 g (PANECILLOS PARA HAMBURGUESA) | | Hoja 1 de 8 |



DESCRIPCIÓN

Su aspecto es agradable y característico del producto. La corteza es de color dorado y con semillas de sésamo en su superficie. La textura de la miga es blanda y esponjosa y de un color blanquecido. El olor es el característico del producto y su sabor es ligeramente dulce. Para su cocción ha sido introducido en moldes descubiertos.

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, agua, levadura, azúcar, aceite de girasol, semillas de **SÉSAMO** (2%), sal, emulgente (E-471) y conservadores (E-282, E-200).


Contiene gluten y semillas de sésamo. Puede contener soja, huevo y leche.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---------|---|
| Color | Corteza dorada con semillas de sésamo y miga blanca. |
| Sabor | Característico, Agradable, ligeramente dulce. |
| Aroma | Suave y Natural. |
| Textura | Tierna, Esponjosa con semillas de sésamo en su corteza. |

CADUCIDAD

| Días consumo preferente | OBSERVACIONES |
|-------------------------|---------------|
| 40 | |

| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | FT.H MNHB Rev. 06 May 19 |
| PRODUCTO: MINI BURGUER 250 g (PANECILLOS PARA HAMBURGUESA) | | Hoja 2 de 8 |


INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| ENVASE | | | |
|---------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| MATERIALES | TIPO | | OBSERVACIONES |
| - BOLSA. | - Material | PP de uso alimentario | CIERRE TÉRMICO BOLSA |
| | - Dimensiones (mm) | 385 x 240 | |
| | - Gramaje (g/m ²) | 40 | |

| EMBALAJE | | | |
|-----------------|--------------------|-----------------|---------------|
| MATERIALES | TIPO | | OBSERVACIONES |
| - CAJA. | - Material | Cartón | |
| | - Dimensiones (mm) | 590 x 190 x 210 | |
| - PALET. | - Material | Madera | |
| | - Dimensiones (mm) | 120 x 80 | |

| PALET | | |
|-----------------|----------|-----------------------------------|
| DESCRIPCIÓN | UNIDADES | OBSERVACIONES |
| UNIDADES/BOLSA | 12+/-1 | |
| - BOLSAS / CAJA | 7 | |
| - CAJAS / BASE | 8 | |
| - ALTURA/PALET | 9 | Sujeto a modificaciones de pedido |
| -CAJAS/PALET | 72 | |

| LOTEADO | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| L: ADDHHMM | EJ: L90011230 |
| A= último dígito del año en curso | 9= Año 2019 |
| DDD= día juliano de producción | 001= 1 de enero |
| HHMM= hora de empaquetado | 1230= hora de empaquetado 12:30 am |

| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | FT.H MNHB Rev. 06 May 19 |
| PRODUCTO: MINI BURGUER 250 g (PANECILLOS PARA HAMBURGUESA) | | Hoja 3 de 8 |


CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| MICROORGANISMO | VALOR |
|---|-------------------|
| - Aerobios mesófilos | < 1000 ufc/g |
| - Enterobacterias | <10 ufc/g |
| - <i>Escherichia coli</i> | Ausencia en 1 g |
| - <i>Staphylococcus aureus</i> | Ausencia en 0.1 g |
| - <i>Clostridium</i> , sulfito reductores | <10 ufc/g |
| - <i>Bacillus cereus</i> | < 10 ufc/g |
| - Mohos y levaduras | < 500 ufc/g |
| - <i>Salmonella spp.</i> | Ausencia en 30 g |
| - <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia en 25 g |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valor medio por 100 g de producto

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | CANTIDAD 100g |
|-----------------------------------|--------------------|
| - Energía (KJ/Kcal) | 1173 Kj / 278 Kcal |
| -Proteínas (g) | 9.1 g |
| - Hidratos de carbono (g) | 48.0 g |
| De los cuales azúcares (g) | 5.6 g |
| - Grasa (g) | 5.0 g |
| De las cuales saturadas (g) | 0.9 g |
| De las cuales monoinsaturadas (g) | 1.3 g |
| De las cuales poliinsaturadas (g) | 2.8 g |
| -Fibra alimentaria (g) | 2.1 g |
| -Sal (g) | 1.4 g |

| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | FT.H MNHB Rev. 06 May 19 |
| PRODUCTO: MINI BURGUER 250 g (PANECILLOS PARA HAMBURGUESA) | | Hoja 4 de 8 |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS


| TIPO | CANTIDAD |
|------------------|-------------|
| - Humedad | <40 |
| - Aw | 0.90 – 0.95 |
| - pH | 5-6 |
| - Ac. Sórbico | < 2000 ppm |
| - Ac. Propiónico | < 2000 ppm |
| - Acrilamida | <50 µg/kg |

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| CARACTERÍSTICAS | TIPO | OBSERVACIONES |
|-----------------|--------------|---------------|
| - FORMA | Redonda | |
| - ANCHO | 65 +/- 10 mm | |
| - ALTURA | 35 +/- 10 mm | |
| - PESO NETO | 250 g | |
| - PESO UNID. | 21 g + 4 g | |

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL ENVASE

| MICROORGANISMO | LÍMITE MAX. |
|---------------------|--------------------------|
| - Mohos y levaduras | < 10 ufc/cm ² |
| - Enterobacterias | 0-1 ufc/cm ² |

| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | FT.H MNHB Rev. 06 May 19 |
| PRODUCTO: MINI BURGUER 250 g (PANECILLOS PARA HAMBURGUESA) | | Hoja 5 de 8 |

LEGISLACIÓN APLICABLE

-Reglamento (UE) 2017/2158, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

-Reglamento (CE) 1282/2011, de 28 de noviembre de 2011, por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

-Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de Octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y 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) 608/2004 de la Comisión.

- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio.

-Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de confitería, pastelería, bollería y repostería.

-Real Decreto 135/2010 por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.


-Real Decreto 1615/2010 por el que se aprueba la norma de calidad del trigo.

-Real Decreto 1466/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes.

-Real Decreto 1669/2009 por el que se modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el RD 930/1992 del 17 de julio.

-Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y el control de su contenido efectivo.

-Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo. (Modificada por Real Decreto 103/2009, de 6 de febrero, el Reglamento (CE) 975/2009 de la Comisión, de 19 de octubre de 2009 y el Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de Enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | FT.H MNHB Rev. 06 May 19 |
| PRODUCTO: MINI BURGUER 250 g (PANECILLOS PARA HAMBURGUESA) | | Hoja 6 de 8 |

-Real Decreto 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el R.D. 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

-Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

-Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007.

-Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.


-Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 de la Comisión, de 22 de septiembre de 2003. Reglamento 298/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.

-Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

-Reglamento (CE) 178/2002, del parlamento europeo y del consejo, de 28 de enero de 2002, 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.

-Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (RD 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el RD 1334/1999, de 31 de Julio.; Real Decreto 1245/2008 que modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios).

-Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se deroga el Real Decreto 1286/1984 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano.

| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | FT.H MNHB Rev. 06 May 19 |
| PRODUCTO: MINI BURGUER 250 g (PANECILLOS PARA HAMBURGUESA) | | Hoja 7 de 8 |

ALÉRGENOS


Contiene **GLUTEN** y **SÉSAMO**. Puede contener **LECHE, SOJA Y HUEVO**.

| Según Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones posteriores. | 1) Alérgeno Directo | 2) Ausencia | 3) Cont. Cruzada |
|---|------------------------|----------------|------------------|
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas | Gluten de trigo | | |
| CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos | | x | |
| PESCADO y productos con o basados en pescado | | x | |
| HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos | | | Huevo en polvo |
| CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes | | x | |
| SOJA y productos con o basados en soja | | | Soja |
| LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa) | | | Leche en polvo |
| FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia | | x | |
| APIO y derivados | | x | |
| MOSTAZA y derivados | | x | |
| SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo | Semillas de Sésamo | | |
| ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN ≥ 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ | | x | |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | x | |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos | | x | |

1) ALÉRGENO DIRECTO: Aquel que se encuentra en el producto al formar parte de la composición del mismo.

2) AUSENCIA: el producto ni contiene, ni puede contener de ninguna manera el alérgeno.

3) CONTAMINACIÓN CRUZADA: Aquel que puede aparecer en el producto como consecuencia de una contaminación.

| | | |
|---|----------------------|-----------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | FT.H MNHB Rev. 06 May 19 |
| PRODUCTO: MINI BURGUER 250 g (PANECILLOS PARA HAMBURGUESA) | | Hoja 8 de 8 |

OGM

Producto libre de OGM'S

Este producto no requiere ninguna mención en su etiquetado en lo que se refiere a los Reglamentos CE Nº1829/2003 y Nº 1830/2003 de la comisión de fecha 22 de septiembre de 2003 ni el Reglamento 298/2008, el Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1829/2003.

POBLACIÓN DIANA

Producto destinado a todos los consumidores exceptuando celíacos, alérgicos a la leche y sus derivados, soja y sus derivados, huevos y sus derivados y semillas de sésamo.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN

Se consume sin tratamiento previo.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Conservar bien cerrado en lugar fresco y seco.

Mantener alejado de la luz y humedad.

Evitar el contacto con el suelo.