

Ficha técnica

1.-PRODUCTO	Pastón Pasiego	Código:	R-04-03
		Revisión:	4
		Fecha:	03-07-2023

2.- Ingredientes:

Harina de **trigo**, **mantequilla** (28,5%), azúcar, **huevos**, aguardiente y anís.

3.- Información alérgenos:

Contiene **gluten**, **leche** y **huevo**.

4.- Información relativa a OGM's:

De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003, este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM/GMO)

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores por 100 g de producto)		6.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
Valor energético	2239 kJ / 536 kcal	Criterios microbiológicos internos	
Grasas	30,6 g	Recuento total aerobios mesófilos	≤ 10 ⁴ u.f.c./g
- De las cuales saturadas	21,7 g	Enterobacterias (lactosa positiva)	≤ 10 u.f.c./g
Hidratos de carbono	56,9 g	<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 u.f.c./g
- De los cuales, azúcares	21,4 g	<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	≤ 10 u.f.c./g
Proteínas	8,2 g	Mohos y levaduras	≤ 5x10 ² u.f.c./g
Sal	0,04 g	Criterio según Reglamento (CE) nº 2073/2005	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/25 g (caducidad)

7.- Características físico-químicas

Actividad de agua (Aw):	≤0.6
pH:	5.5-6.5
Humedad (%):	≤10

9.- Características organolépticas

Aspecto externo: color ligeramente dorado-crema, debido al color dorado del huevo y la mantequilla.
 Sabor: marcado sabor a mantequilla.

8.- Contaminantes

Acrilamida	<350 µg/Kg
------------	------------

10.- Características morfológicas

- Forma rectangular.

11.- Vida útil de producto:

Vida útil	360 días.
Etiquetado: idioma español.	

12.- LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

La empresa certifica que los productos suministrados están en buenas condiciones higiénico-sanitarias, cumpliendo con la siguiente legislación: Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de legislación alimentaria, Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento (UE) nº2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, Reglamento (CE) nº2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a alimentos de origen animal, Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, Reglamento (CE) nº2377/1990 sobre residuos medicamentosos, Reglamento (CE) 396/2005 por el que se fija el contenido máximo para los residuos de plaguicidas, Reglamento (CE) nº1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, Reglamento (CE) nº2023/2006, sobre buenas prácticas de fabricación de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y modificaciones posteriores.

13.- INFORMACION ENVASES / EMBALAJE:

- a.- **Unidad:** Presentación en un blíster de plástico.
 b.- **Embalaje:** caja de cartón.



Joselín Sobaos y Quesadas, S.L.
C/ Pola, 3. Selaya - 39696 - Cantabria
Tel: 942 590 268 Fax: 942 591 924
Tel. 24H: 630627152
email: correo@sobaosjoselin.com
Web: www.sobaosjoselin.com



14.-FORMATOS DE PRESENTACIÓN

Formato	Referencia	Peso neto (g)	Unidades	Presentación	Dimensión (mm)	GTIN
Pastón Pasiego	Pastón	200	12	El pastón pasiego viene presentado en un blíster envuelto en film transparente, introducido en una caja de cartón. 	245x106x40	8437001042357

El producto es apto para todo tipo de edades, a excepción de personas sensibles a los productos alérgenos indicados anteriormente.

Modo de conservación: Mantener en lugar fresco y seco. No exponerlo a la luz del sol directa.

El producto ha pasado por un proceso de horneado.

El uso esperado es el consumo sin previo cocinado.

Elaborado por:

Fdo: Laura Narro Diego
Responsable del Departamento de Calidad:



Fecha: 3-7-2023

Revisor y aprobado por:

Fdo: M^a Ángeles Sainz
Directora General



Fecha: 3-7-2023