

Ficha técnica

1.-PRODUCTO	SOBAO GRANDE (6L)	Código:	R-04-03
		Revisión:	6
		Fecha:	15-7-2024

2.- Ingredientes:	
Harina de trigo , margarina [aceites y grasas vegetales (girasol y coco en proporción variable)], azúcar, huevo , jarabe de glucosa y fructosa, gasificante (bicarbonato sódico, difosfato disódico), dextrosa, conservador (ácido sórbico), corrector de acidez (ácido láctico), aroma y miel. La harina de trigo puede contener trazas de soja y mostaza .	
3.- Información alérgenos:	Contiene gluten y huevo . Puede contener trazas de soja y mostaza .
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	1826 kJ/436 kcal
Grasas	22,8 g
- De las cuales saturadas	15,7 g
Hidratos de carbono	51,4 g
- De los cuales, azúcares	29,6 g
Proteínas	5,9 g
Sal	0,8 g
Criterios microbiológicos internos	
Recuento total aerobios mesófilos	≤ 10 ⁴ u.f.c./g
Enterobacterias (lactosa positiva)	≤ 10 u.f.c./g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 u.f.c./g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	≤ 10 u.f.c./g
Mohos y levaduras	≤ 5x10 ² u.f.c./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): 0,7-0,9
pH: 6,5-7,5
Humedad (%): 15-20%

8.- Contaminantes	Acrilamida	<300 µg/Kg
--------------------------	------------	------------

10.- Características morfológicas
Sobao grande: el peso será de entre 130- 180 g.

9.- Características organolépticas
Aspecto externo: el Sobao es una masa batida de forma rectangular, cuya miga es de un ligero color amarillo y su superficie tiene un color tostado característico. Textura: el Sobao debe presentar una textura densa pero esponjosa y jugosa. Sabor: eminentemente dulce.

11.- Vida útil de producto:	
Vida útil	65 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: El Sobao se presentará en una cápsula de papel (denominada tradicionalmente gorro) en la que los dobleces constituyen unas alas características. b.- Embalaje: caja de cartón.

14.-FORMATOS DE PRESENTACIÓN

Formato	Referencia	Peso neto (g)	Unidades	Presentación		Dimensión (mm)	GTIN
Sobao Grande	6L	850	6	Empaquetados en papel especial alimentario, con lazo rojo		215x125x100	84 37001 04205 0

El producto es apto para todo tipo de edades, a excepción de personas sensibles a los productos alérgenos indicados anteriormente.
 Modo de conservación: No es necesario mantenerlo refrigerado. Mantenerlo 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:	Revisor y aprobado por:
Fdo: Laura Narro Diego Responsable del Departamento de Calidad:  Fecha: 15-7-2024	Fdo: M ^o Ángeles Sainz Directora General  Fecha: 15-7-2024