Joselín Sobaos y Quesadas, S.L.
C/ Pola nº 3. Selaya - 39696 - Cantabria
Tel: 942 590 268 Fax: 942 591 924
Tel. 24H: 630627152
email: correo@sobaosjoselin.com
Web: sobaosjoselin.com

Ficha técnica

1.-PRODUCTO	SOBAO MEDIANO (12D)	Código:	R-04-03
		Revisión:	4
		Fecha:	6-5-24

2.- Ingredientes:

Harina de ***trigo***, margarina [(aceites y grasas vegetales (girasol y coco en proporción variable)], azúcar, ***huevo,*** jarabe de glucosa, gasificante (E-450i, E-500ii), dextrosa, conservador (ácido sórbico), miel.

3.- Información alérgenos:	Contiene **gluten** 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)

Valor energético	1810 kJ/433 kcal
Grasas	23,2 g
- De las cuales saturadas	17,7 g
Hidratos de carbono	50,3 g
- De los cuales, azúcares	28,0 g
Proteínas	5,7 g
Sal	0,7 g

6.- ESPECIFICIONES MICROBIOLÓGICAS
Criterios microbiológicos internos

Recuento total aerobios mesófilos	≤ 10^4 u.f.c./g
Enterobacterias (lactosa positiva)	≤ 10 u.f.c/g
Escherichia coli	≤ 10 u.f.c/g
Staphylococcus coagulasa +	≤ 10 u.f.c/g
Mohos y levaduras	≤ 5x10^2 u.f.c./g
Criterio según Reglamento (CE) nº 2073/2005	
Listeria monocytogenes	<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

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.

10.- Características morfológicas

Sobao mediano: el peso será de entre 40- 60 g.

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.

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**
Sobao Mediano	**12D**	**650**	**12**	Empaquetados en papel especial alimentario.		245x115x85	8437001042012

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:	**Revisador y aprobado por:**
Fdo: Laura Narro Diego Responsable del Departamento de Calidad: Fecha: 06-05-2024	Fdo: Mª Ángeles Sainz Directora General Fecha: 06-05-2024