

Ficha técnica

1.-PRODUCTO	SOBAO HOSTELERÍA	Código:	R-04-03
		Revisión:	4
		Fecha:	15-5-2024

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 (E-200), miel, corrector de la acidez (ácido láctico).

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)		6.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
Valor energético	1826 kJ/436 kcal	Criterios microbiológicos internos	
Grasas	22,8 g	Recuento total aerobios mesófilos	≤ 10 ⁴ u.f.c./g
- De las cuales saturadas	15,7 g	Enterobacterias (lactosa positiva)	≤ 10 u.f.c/g
Hidratos de carbono	51,9 g	<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 u.f.c/g
- De los cuales, azúcares	29,6 g	<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	≤ 10 u.f.c/g
Proteínas	5,9 g	Mohos y levaduras	≤ 5x10 ² u.f.c./g
Sal	0,8 g	Criterio según Reglamento (CE) nº 2073/2005	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/25 g (caducidad)

7.- Características físico-químicas	9.- Características organolépticas
Actividad de agua (Aw): 0,7-0,9	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.
pH: 6,5-7,5	
Humedad (%): 15-20%	
8.- Contaminantes	
Acrilamida	<300 µg/Kg

10.- Características morfológicas	11.- Vida útil de producto:
Sobao mediano: el peso por unidad será de entre 40- 60 g. Sobao grande: el peso por unidad será de entre 130-180 g.	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 mediano	36I	2000	36	Empaquetados individualmente con film. Presentados en caja de cartón.		325x275x110	84 37001 04213 5
Sobao grande	18I	2550	18	Empaquetados individualmente con film. Presentados en caja de cartón.		325x275x110	84 37001 04211 1

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:  Calle Pola 3, Selaya 39696 CANTABRIA	Fdo: M ^o Ángeles Sainz Directora General  La Liera 2, Selaya 39696 CANTABRIA
Fecha: 15-5-2024	Fecha: 15-5-2024