

## Ficha técnica

<b>1.-PRODUCTO</b>	<b>SOBAO PASIEGO IGP (4E)</b>	<b>Código:</b>	R-04-03
		<b>Revisión:</b>	4
		<b>Fecha:</b>	15-7-2024

### 2.- Ingredientes:

Harina de **trigo, mantequilla (27%) (nata** pasteurizada, fermentos lácticos y colorante (caroteno)), azúcar, **huevos**, gasificante (E-500-II, E-450-I), jarabe de glucosa, conservador (E-200) y miel.

**3.- Información alérgenos:** Contiene **gluten, leche y huevos.**

**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)

<b>5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (valores por 100 g de producto)		<b>6.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
Valor energético	1958 kJ / 469 kcal	Criterios microbiológicos internos	
Grasas	27,5 g	Recuento total aerobios mesófilos	≤ 10 <sup>4</sup> u.f.c./g
- De las cuales saturadas	18,5 g	Enterobacterias (lactosa positiva)	≤ 10 u.f.c/g
Hidratos de carbono	49,0 g	<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 u.f.c/g
- De los cuales, azúcares	26,5 g	<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	≤ 10 u.f.c/g
Proteínas	6,2 g	Mohos y levaduras	≤ 5x10 <sup>2</sup> u.f.c./g
Sal	0,69 g	<b>Criterio según Reglamento (CE) nº 2073/2005</b>	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/25 g (caducidad)

<b>7.- Características físico-químicas</b>	<b>9.- Características organolépticas</b>
Actividad de agua (Aw): 0,7-0,9	Aspecto externo: el Sobao Pasiego es una masa batida de forma rectangular, cuya miga es de un ligero color amarillo y su superficie tiene un color tostado característico.
pH: 6,5-7,5	Textura: el Sobao Pasiego debe presentar una textura densa pero esponjosa y jugosa.
Humedad (%): 15-20%	Sabor: eminentemente dulce, destacando de modo especial el aroma a mantequilla.
<b>8.- Contaminantes</b>	
Acrilamida	<300 µg/Kg

<b>10.- Características morfológicas</b>	<b>11.- Vida útil de producto:</b>
En función del peso del producto se distinguen tres tipos de sobaos: «Sobao Pasiego» grande: el peso será de entre 130- 180 g. «Sobao Pasiego» mediano: el peso será de entre 40-80 g. «Sobao Pasiego» pequeño: el peso será de entre 20-40 g.	<b>Vida útil</b> 55 días
	<b>Etiquetado:</b> 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, ORDEN GAN/47/2005 por el que se aprueba el reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Sobao Pasiego", y modificaciones posteriores.

**13.- INFORMACION ENVASES / EMBALAJE:**

**a.- Unidad:** El Sobao Pasiego 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 Pasiego Grande	4E	600	4	Cada unidad se presenta en gorro de papel y envuelta en film plástico. Envase en faja de cartón retractilado. 	210X105X75	8437001042227

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:  Joselin Sobaos y Quesadas S.L. CIF B.39450580 Calle Pola 3, Selaya 39696 CANTABRIA	Fdo: M <sup>a</sup> Ángeles Sainz Directora General  Joselin Sobaos y Quesadas S.L. CIF B.39450580 La Lierra 2, Selaya 39696 CANTABRIA