

Ficha técnica

1.- PRODUCTO	SOBAO PASIEGO IGP (Hostelería)	Código:	R-04-03
		Revisión:	6
		Fecha:	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), humectante (glicerina), 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)

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores por 100 g de producto)		6.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
Valor energético	1958 kJ / 469 kcal	Criterios microbiológicos internos	
Grasas	27,5 g	Recuento total aerobios mesófilos	≤ 10 ⁴ 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 ² u.f.c./g
Sal	0,69 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%

9.- Características organolépticas
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.
Textura: el Sobao Pasiego debe presentar una textura densa pero esponjosa y jugosa.
Sabor: eminentemente dulce, destacando de modo especial el aroma a mantequilla.

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

10.- Características morfológicas
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.

11.- Vida útil de producto:	
Vida útil	55 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, 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	18E	2600	18	Cada unidad se presenta en gorro de papel y envuelta en film plástico. Envase en caja de cartón. 	275X325X110	8437001042104
Sobao Pasiego Mediano	32E	2400	32	Cada unidad se presenta en gorro de papel y envuelta en film plástico. Envase en caja de cartón. 	275X325X110	8437001042425

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 B39450580 Calle Pola 3, Selaya 39696 CANTABRIA	Fdo: M ^a Ángeles Sainz Directora General  Joselin Sobaos y Quesadas Sobaos Pasiegos y Quesadas Joselin Sobaos y Quesadas S.L. CIF B39450580 La Lieta 2, Selaya 39696 CANTABRIA