	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		REFERENCIA: SG-BOLLO TIPO PHOSKYTOS
	SECCIÓN: SIN GLUTEN	FAMILIA: BOLLERIA	FECHA: 01/03/2024
SERPASYON,S.L CIF: B-85288033	<b>BOLLO TIPO PHOSKYTOS SIN GLUTEN</b>		EDICIÓN: 2

### 1. NOMBRE DEL PRODUCTO

BOLLO TIPO PHOSKYTOS SIN GLUTEN

### 2. POBLACION DE DESTINO

Para toda la población en general, incluido personas con intolerancia al gluten, salvo alergia o intolerancia a algún otro de sus ingredientes.

### 3. LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: base de bizcocho (**huevo**, almidón de maíz, azúcar, clara de **huevo**, emulgente (agua, emulgente: E.471, propilenglicol E-1520, E-477, E-470a), nata (**nata de leche de vaca** 35% M.G., estabilizadores E-460, E-466, E-407, E-508), jarabe (agua, azúcar).

Decoración: cobertura de chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, **leche** desnatada en polvo, emulgente: lecitina de **soja**).

Cobertura de chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla). **Puede contener trazas de leche.**

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterio microbiológico para productos de pastelería y bollería.

MICROORGANISMO	VALOR "m"
Recuento de aerobios mesófilos	1X10 <sup>5</sup>
Recuento de Enterobacterias	1x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	1x10 <sup>1</sup>
Identificación y recuento de S aureus	1x10 <sup>1</sup>
Investigación de Salmonella	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	1x10 <sup>1</sup>

Parámetros físico-químicos:


GLUTEN	LÍMITE ACEPTADO
Técnica Elisa tipo sándwich-R5	< 20 mg/kg "Sin Gluten"

### 5. FORMATO/ ENVASADO

Peso de la unidad: 80 g aproximadamente.

De venta en formato individual.

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>APROBADO POR:</b>
Laura Herranz Loaces	Jonatan Yagüe Gallardo
DEPARTAMENTO DE CALIDAD	GERENTE

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		<b>REFERENCIA:</b> SG-BOLLO TIPO PHOSKYTOS
	<b>SECCIÓN: SIN GLUTEN</b>	<b>FAMILIA: BOLLERIA</b>	<b>FECHA: 01/03/2024</b>
<b>SERPASYON,S.L</b> <b>CIF: B-85288033</b>	<b>BOLLO TIPO PHOSKYTOS SIN GLUTEN</b>		<b>EDICIÓN: 2</b>

## 6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en sitio fresco y seco y protegido de cualquier fuente de contaminación.

## 7. VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente en los 3 días posteriores a su fabricación.

## 8. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y OGMs

ALÉRGENO	CONTIENE	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contienen gluten y derivados		
Huevos y derivados	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Leche y derivados	X	
Apio y derivados		
Dióxido de azufre y sulfitos		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Crustáceos y derivados		
Pescados y productos a base de pescado		
Soja y productos a base de soja	X	
Frutos de cáscara y derivados		
Mostaza y derivados		
Altramuces y derivados		
Sésamo y productos a base de sésamo		


Organismos modificados genéticamente (OGM): no procede de OGM ni contiene ingredientes modificados genéticamente, de acuerdo a lo establecido en los Reglamentos CE/1829/2003 y CE/1830/2003 sobre Organismos Modificados Genéticamente.

## 9. LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) Nº 41/2009 de la comisión sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

Reglamento 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o presencia de gluten en los alimentos.

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>APROBADO POR:</b>
Laura Herranz Loaces	Jonatan Yagüe Gallardo
DEPARTAMENTO DE CALIDAD	GERENTE

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		<b>REFERENCIA:</b> SG-BOLLO TIPO PHOSKYTOS
	<b>SECCIÓN: SIN GLUTEN</b>	<b>FAMILIA: BOLLERIA</b>	<b>FECHA: 01/03/2024</b>
<b>SERPASYON,S.L</b> <b>CIF: B-85288033</b>	<b>BOLLO TIPO PHOSKYTOS SIN GLUTEN</b>		<b>EDICIÓN: 2</b>

Real Decreto 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>APROBADO POR:</b>
Laura Herranz Loaces	Jonatan Yagüe Gallardo
DEPARTAMENTO DE CALIDAD	GERENTE