

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

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

BOLLO TIPO TIGRETÓN 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: bizcocho cacao (**huevo**, almidón maíz, azúcar, emulgente (E-471, E-470a, E-477, soporte E-1520), cacao, aroma de vainilla), **nata (leche)**, estabilizadores E-460, E-466, E-407 y E-508), dulce de leche (azúcar, agua, **leche** entera en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, **leche** desnatada en polvo y aroma natural (vainilla)), jarabe (agua, azúcar), chocolate negro (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), granillo de **almendra** (azúcar, **almendra, puede contener trazas de cacahuete**), brillo (azúcar, agua, jarabe de glucosa-fructosa, gelificante: agar-agar E-406 y pectina E-440ii, acidificante: ácido cítrico, conservante: sorbato potásico E-202, **puede contener trazas de sulfitos**), placa de decoración La Oriental (chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, aroma natural de vainilla, puede contener **trazas de soja**), colorantes E-171, E-153, E-120).

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterio microbiológico para productos de pastelería y bollería.

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

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.

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
Laura Herranz Loaces	Jonatan Yagüe Gallardo
DEPARTAMENTO DE CALIDAD	GERENTE

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

De venta en formato individual.

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		X
Leche y derivados	X	
Apio y derivados		
Dióxido de azufre y sulfitos		X
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	X	
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.

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
Laura Herranz Loaces	Jonatan Yagüe Gallardo
DEPARTAMENTO DE CALIDAD	GERENTE

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

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.

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
Laura Herranz Loaces	Jonatan Yagüe Gallardo
DEPARTAMENTO DE CALIDAD	GERENTE