

PAN DE OLIVO Roberto Domínguez Díaz	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA-05/01	Página 1 de 3	Revisión nº 2	Fecha: 22/06/20

REGAÑAS CON AJONJOLI

- 1. Denominación comercial:** Regañas con ajonjoli
- 2. Marca comercial:** PAN DE OLIVO
- 3. Clasificación productos según legislación vigente:** Pan especial (Pan crujiente)
- 4. Composición cualitativa:** **HARINA DE TRIGO**, agua, aceite de oliva Virgen extra (12%*), **SÉSAMO (AJONJOLI)** (4%*), levadura, sal.
*Porcentajes calculados sobre producto terminado.
- 5. Composición cuantitativa:** **HARINA DE TRIGO** (20kg), masa madre (10kg), agua (8l), aceite de oliva Virgen extra (1,5l), levadura (1,5kg), **AJONJOLI** (0,4kg), sal (0,35kg).
- 6. Requisitos legales según Reglamento 2073/2005::** No procede
- Justificación de la aplicación de los criterios de seguridad, según Reglamento 2073/2005:** Este producto se clasifica según el Anexo I, capítulo 1, punto 1.3. del Reglamento 2073/2005 dentro del grupo de alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*. Y además, en circunstancias normales, no se exige realizar pruebas regulares con respecto a este criterio.

7. Peligros químicos:

PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO
Deoxivalenol	500 µg/Kg
Zearalenona	50 µg/Kg

Fuente: Reglamento (CE) N° 1881/2006

PAN DE OLIVO Roberto Domínguez Díaz	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS		
	DSA-05/01	Página 2 de 3	Revisión nº 2

8. Alérgenos:

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	SI	NO
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja		NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		NO	NO
Frutos de cascara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		SI	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		NO	NO
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

5. Procesado:

Recepción de materias primas. Almacenamiento.
 Recepción materias primas refrigeradas.
 Almacenamiento frigorífico. Recepción de envases.
 Almacenamiento. Selección materias primas.
 Dosificación y pesado de ingredientes. Suministro de agua. Enfriado. Amasado. Pesado. Reposo en cámara de reposo. Formación de piezas.
 Embandejado. Fermentado en cámara controlada (35/40°C – 80/90% HR - 40 min aprox). Aplastamiento. Cortado. Horneado (226°C, 26 min). Enfriado.
 Envasado. Almacenamiento. Venta y distribución.

6. Presentación:

El producto se presenta envasado en bolsas de plástico selladas de 25gr, 200gr y 2 kg.

PAN DE OLIVO Roberto Domínguez Díaz	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
	DSA-05/01	Página 3 de 3	Revisión nº 2	Fecha: 22/06/20

- 7. Envasado:** El producto se envasa en bolsas de polipropileno de uso alimentario. El cierre del envase mediante termosellado garantiza la no contaminación del producto durante su transporte y almacenamiento.
- 8. Embalado:** El producto se embala en cajas de cartón:
- Caja de 10 bolsas: 200g/bolsa.
- 9. Etiquetado:** El envase lleva impresa la información o pegada una etiqueta. Dichas etiquetas indican:
- Denominación del producto
 - Relación de ingredientes
 - Alérgenos
 - Forma de conservación
 - Fecha de consumo preferente
 - Nº de lote
 - Razón social (Nombre del fabricante, dirección, teléfono).
 - Peso neto
 - Información nutricional
- 10. Características del loteado:** El número de lote se corresponde con la fecha de elaboración. Dicho lote se codifica mediante **XX/YY/ZZ**, siendo **XX**: Código numérico correspondiente al día de elaboración, **YY** al mes de elaboración y **ZZ** al año de elaboración.
- 11. Condiciones de almacenamiento:** En lugar fresco y seco.
- 12. Condiciones de transporte** A temperatura ambiente.
- 13. Fecha de consumo preferente:** 6 meses tras su elaboración. Dicha fecha se indica mediante el día, mes y año.
- 14. Modo de empleo:** Consumo directo tras eliminación del envase.
- 15. Etapa última de contemplación del plan:** Venta en industria o distribución.
- 16. Destino final del producto:** Toda la población excluida la de riesgo.