

PAN DE OLIVO Roberto Domínguez Díaz	ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL <b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>		
	DSA-05/03	Página 1 de 3	Revisión nº 2

## REGAÑAS CON SAL VIRGEN DE MANANTIAL

1. **Denominación comercial:** Regañás con sal Virgen de Manantial
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%\*), **AJONJOLI** (4%\*), levadura, sal, escamas de sal (1%).  
\*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), ajonjolí (0,4kg), sal (0,35kg), escamas de sal (0,3kg).
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	LÍMITE MÁXIMO
Deoxinivalenol	500 µg/Kg
Zearalenona	50 µg/Kg

Fuente: Reglamento (CE) N° 1881/2006

<b>PAN DE OLIVO</b> Roberto Domínguez Díaz	<b>ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL</b> <b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>		
	DSA-05/03	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 <sub>2</sub>		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. Adición de resto de materias primas. 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 <b>FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS</b>			
	DSA-05/03	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.