



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.002
REV.2
PAG.1/3

Producto: PAN RALLADO

Marca ROMERO

Cliente:

Fabricante: PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO, S.A., Avenida Madrid, 43 de Daroca (Zaragoza)

Código producto cliente:

Denominación legal

Pan rallado

Composición del producto.

Ingredientes:

- Harina de trigo, agua, levadura y sal.

Alérgenos: Gluten de trigo.

Valor nutricional por 100 g de producto

Valor energético → 1618,5 kJ/381,7 kcal

Grasas → 1,7 g

De las cuales, saturadas → 0,6 g

Hidratos de carbono → 80 g

De los cuales, azúcares → 3,3 g

Fibra alimentaria → 3,2 g

Proteínas → 10 g

Sodio/Sal → 0,3 g

Normativa legal vigente (incluye modificaciones):

- Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del Pan y Panes Especiales. (BOE nº 146, de 19.06.84)
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios. (BOE nº 76, de 29.03.13)
- Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Vida útil del producto

Vida útil: 12 meses

Consumo preferente/lote

Consumir preferentemente antes del fin de: MES Y AÑO

Lote: ABCDE (EJEMPLO:14146)

AB= AÑO (14=2014)

CDE= DÍA JULIANO (146= día del año)



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.002
REV.2
PAG.2/3

Dimensiones del producto.

Granulometría (mm malla)

1,200	
1,000	
0,750	5-15
0,500	30-60
0,250	20-50
0,100	5-15
<0,100	

Composición/paquete.

Polipropileno BIO 25+25, apto para uso alimentario.

Características organolépticas:

- **Aspecto:** Granulometría uniforme sin impurezas
- **Color:** Tostado natural
- **Aroma:** Típico a pan
- **Sabor:** Típico a pan

Características Físico-Químicas

Decreto 2181/1975, de 12 de Septiembre (BOE núm. 220 de 13 de Septiembre) y sus posteriores modificaciones.

Humedad (%)	Máx. 10
Cenizas (s.m.s.)(%)	Max 3
Proteínas (N x 5,7)(%)	Mín. 8

Características Microbiológicas

Aerobios mesófilos	Máx. 100.000 u.f.c./g
Coliformes totales	Máx. 10 u.f.c./g
Staphilococcus Aureus	Ausencia/g
Mohos y levaduras	Máx. 250 u.f.c./g
E.Coli	Ausencia / g
Salmonella/Shigella/25 g	Ausencia

Contaminantes

REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Aflatoxinas B1	Máx. 2,0 µg/kg	Zearalenona	Máx.. 50 µg/kg
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4,0 µg/kg		
Ocratoxina A	Máx 3,0 µg/kg		
Deoxinivalenol	Máx. 500 µg/kg		



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓD.ET.07.06.002
REV.2
PAG.3/3

Plaguicidas

REGLAMENTO n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus modificaciones.

Condiciones de Almacenamiento y Conservación:

Conservar en lugar fresco y seco hasta su consumo

Uso previsto:

Es un producto cuyo destino va encaminado hacia las industrias de precocinados o al consumidor final a través de las industrias de la distribución, y en cualquier caso se utiliza para rebozar, empanar o como ingrediente de la masa de algunos productos como hamburguesas, albóndigas, etc.

RGSEAA: 40657/M

ELABORADO

SANDRA GARCÍA
Fecha: 15-07-15

REVISADO

MARIA BONED
Fecha: 15-07-15

APROBADO

MARÍA BONED
Fecha: 15-07-15