



Fecha de creación 01/01/2009

Rosco sabor anís



Denominación legal: Galleta con sabor a anís

Ingredientes

Harina de **trigo**, manteca de cerdo, azúcar, **huevo** líquido pasteurizado, aroma natural de anís al 46% vol (2 %) y aroma.

Información alérgica

Gluten y huevo

Puede contener trazas

Cacahuete, frutos de cáscara, leche y soja

Uso previsto

Este producto está dirigido a toda la población excepto a aquellos que puedan ser alérgicos a algunos de los ingredientes o trazas presentes en el producto

Uso no previsto

Este producto se comercializa para consumir en un plazo de 12 meses. Transcurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas.

Características organolépticas

Apariencia Pieza con forma de estrella, con azúcar por encima.

Sabor Dulce a anís.

Textura Polvorosa.

Vida útil

12 meses

Codificación e interpretación del lote

AAAADDMM AAAA: AÑO DD:DIA MM:MES DE PRODUCCIÓN

Información nutricional (por 100g. de producto)

Valor energético (KJ/Kcal)	2162/ 517		
Grasas	27,6 g	Fibra alimen	2,1 g
De las cuales saturadas	12,1 g	Sodio	0,014 g
Hidratos de carbono	60,7 g	Sal	0,035 g
De los cuales azúcares	18,5 g	Humedad	3,8 %
Proteínas	5,4 g	Cenizas	<1.0 %

Características Físico- químicas

Ph 5.80 (al 10%)

aw 0.302

Características microbiológicas (RG 1441/2007)

Aerobios	<1000 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
Staphylococcus Aereus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Lysteria (n=5)	Ausencia en 25g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
Clostridium SR	<10 ucf/g
Shigella sp	Ausencia en 25g

Contaminantes Químicos y pesticidas

RG 1881/2006 y modificacione

RG 2017/2158 (Acrilamida - RG 395/2005

Aflotoxina B1	< 2ug/kg
Suma de aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)	< 4ug/kg
Nitratos	< 200mgNO3/kg
Zearelenona	< 50ug/kg
Benzo(a)pirenos	< 1ug/kg
Sulfitos	< 10 mg SO2/kg
Vomitoxina (Deoxinivalenol)	< 500ug/kg
Ocratoxina A	< 3ug/kg
Ácido Erúxico	< 50g/kg
Melamina	< 2,5ppm
Acrilamida	< 350ug/kg

Condiciones de almacenamiento y transporte

Guardar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa de sol. Durante el transporte no remontar pallets.

Requisitos legales

Producto que cumple con toda la legislación vigente aplicable a lo referente a seguridad e higiene alimentaria

Producto libre de OGM según RG UE 1829-830/200

Producto libre de OGM (PRC: límite de detección 0,01% AUSENCIA)

Procesos tecnológicos principales.

Recepción de materia prima - Almacenamiento - Dosificación - Amasado - Horneado - Enfriamiento - Envasado - Detector de metales - Envasado/Paletizado.

Este producto cumple con el reglamento:




-UE 1169/2011: Producto no está ionizado y no contiene nanomateriales.


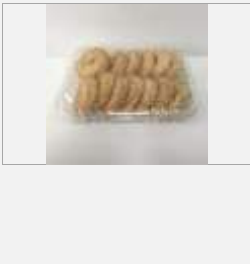
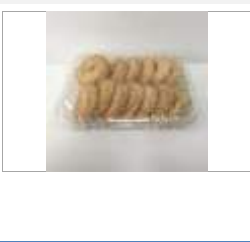
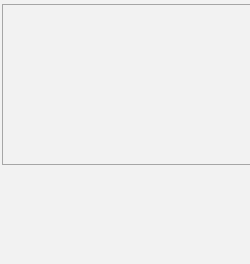



Pastelería Industrial Monte Turia ha implantado un sistema de HACCP en sus instalaciones de manera que todos los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y por alérgenos, se encuentran controlados en todo momento.

Presentación de venta

Presentación	Descripción	Materiales usados para contacto alimentario. RG 1935/2004, 1442/2012
GRANEL : 2KG MONTE TURIA	UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:180 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5cmX39cmX9cm DIMENSION PALET: 0,8mX1,2mX2,11m CÓDIGO EAN: 8410251000056	CAJA: CARTÓN PLÁSTICO: LDPE



UNIDAD: 2KG MONTETURIA	UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:180 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5cmX39cmX9cm DIMENSIÓN PALET: 0,8mX1,2mX2,11m Código EAN: 8410251002050	CAJA: CARTÓN FILM: PP	
GRANEL : 2KG DULMART	UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:180 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5cmX39cmX9cm DIMENSIÓN PALET: 0,8mX1,2mX2,11m CÓDIGO EAN: 8410251000056	CAJA: CARTÓN PLÁSTICO: LDPE	
UNIDAD: 2KG DULMART	UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:180 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5cmX39cmX9cm DIMENSIÓN PALET: 0,8mX1,2mX2,11m Código EAN: 8410251002050	CAJA: CARTÓN FILM: PP	
BANDEJA 180G- 1€	UNIDADES POR CAJA:12 CAJAS POR PALET: 108 DIMENSIÓN DE CAJA: 25cm X 39,5cm X 18cm DIMENSIÓN DE PALET: 0,8m X 1,2m X 2,11m CÓDIGO EAN: 8410251007052	BANDEJA: KRAFT ESTUCADO+PPB FILM: OPP BIO CAJA: CARTÓN	
BANDEJA 180 G.	UNIDADES POR CAJA:12 CAJAS POR PALET: 108 DIMENSIÓN DE CAJA: 25cm X 39,5cm X 18cm DIMENSIÓN DE PALET: 0,8m X 1,2m X 2,11m CÓDIGO EAN: 8410251007052	BANDEJA: KRAFT ESTUCADO+PPB FILM: OPP BIO CAJA: CARTÓN	
BANDEJA 150G	UNIDADES POR CAJA:20 CAJAS POR PALET: 108 DIMENSÓN DE CAJA: 29cm X 40,5cm X 18cm DIMENSIÓN DE PALET: 0,8m X 1,2m X 2,11m CÓDIGO EAN: 8410251004054	BANDEJA: PET FILM: OPP BIO CAJA: CARTÓN	

<p>BANDEJA 200g</p>	<p>UNIDADES POR CAJA:6 CAJAS POR PALET: 196 DIMENSIÓN CAJA:23,5X13X28,5cm DIMENSIÓN DE PALET:1,20X0,80X1,82m CÓDIGO EAN:</p>	<p>BANDEJA: FBB+PP FILM: OPP BIO CAJA: CARTÓN</p>	
<p>ENSALADERA 325 g</p>	<p>UNIDADES POR CAJA: 8 CAJAS POR PALET: 108 DIMENSION DE CAJA:29X40,50X19,5cm DIMENSIONDE PALET: 0,8X1,2X2,11m CÓDIGO EAN:8410387013395</p>	<p>BANDEJA: PET FILM: OPP BIO CAJA: CARTÓN</p>	
<p>ENSALADERA 355 g</p>	<p>UNIDADES POR CAJA: 8 CAJAS POR PALET: 108 DIMENSION DE CAJA:29X40,50X19,5cm DIMENSIONDE PALET: 0,8X1,2X2,11m</p>	<p>BANDEJA: PET FILM: OPP BIO CAJA: CARTÓN</p>	
<p>ESTUCHE 280G</p>	<p>UNIDADES POR CAJA:12 CAJAS POR PALET: 108 DIMENSIÓN DE CAJA: 25cm X 39,5cm X 18cm DIMENSIÓN DE PALET: 0,8m X 1,2m X 2,11m CÓDIGO EAN: 8410251006058</p>	<p>BANDEJA: PET FILM: OPP BIO CAJA: CARTÓN</p>	
<p>MINI ROSCO DE ANÍS GRANEL : 2KG MONTE TURIA</p>	<p>UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:162 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5x39x9cm DIMENSION PALET: 1,2X0,8X2,35m CÓDIGO EAN: 8410251011052</p>	<p>CAJA: CARTÓN PLÁSTICO: LDPE</p>	
<p>MINI ROSCO DE ANÍS UNIDAD : 2KG MONTE TURIA</p>	<p>UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:162 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 25,5x39x11cm DIMENSION PALET:1,2X0,8X2,35m CÓDIGO EAN: 8410251012059</p>	<p>CAJA: CARTÓN PLÁSTICO: PP</p>	
<p>MINI ROSCO DE ANÍS UNIDAD CAJA EXPOSITORA : 2KG MONTE TURIA</p>	<p>UNIDADES POR CAJA :1 CAJAS POR PALET:162 DIMENSIÓN DE LA CAJA: 17,5X14X29cm DIMENSION PALET: 1,2X0,8X2,35m</p>	<p>CAJA: CARTÓN PLÁSTICO: PP</p>	

Ediciones ficha técnica

FECHA DE REVISIÓN	Num Rev
28/02/2022	01-22
05/11/2021	
22/04/2021	01-21
26/11/2020	
24/10/2018	
26/03/2018	