

PAN RUSTICO, S.L.

RS:20.00035162/M

DIAGRAMA DE FLUJO



REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión En su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

FICHA TÉCNICA 01/01/2016/REV3

12-BARRITAS



FAMILIA: PAN TERMINADO SUBFAMILIA: FLAMA R.G.S: 20.00035162/M		CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO:CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO																													
PESO EN KG:0,085 Kg UDS/CAJA: 0 CAJAS / PALET: 0 UDS/PALET: 0		TEMPERATURA DE DESCONGELACION 1-6°C TIEMPO DE DESCONGELACION TIEMPO DE COCCION TEMPERATURA DE COCCION																													
FORMATO VENTA:UDS VENTA POR: VENTA UNITARIA TIPOLOGIA INTERIOR: INGRETES. MODIF. GENETICAMENTE: NO		180 0 mm																													
INGREDIENTES: Harina de trigo, levadura, emulsionante, enzimas, antioxidante E300, antiaglomerante E170, emulgente E472e, corrector de acidez E303, sal, agua																															
*La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los productos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos a los aquí detallados. **La empresa no se hace responsable de la información facilitada por sus proveedores, no garantizando la presencia de otros alérgenos en origen o por contaminación cruzada durante las distintas fases de elaboración o la exactitud o veracidad de dicha información. PAN RÚSTICO, declara que tiene en su poder certificados de nuestros proveedores de todas las materias primas necesarias para la elaboración de sus productos pudiendo, por tanto, emitir el siguiente listado de control de alérgenos.																															
<table><tr><td> CONTIENE GLUTEN</td><td> CRUSTÁCEOS</td><td> HUEVOS</td><td> PESCADO</td><td> CACAHUETES</td><td> SOJA</td><td> LÁCTEOS</td></tr><tr><td>SI</td><td>NO</td><td>SI</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr><tr><td> FRUTOS DE CÁSCARA</td><td> APIO</td><td> MOSTAZA</td><td> GRANOS DE SÉSAMO</td><td> DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</td><td> MOLUSCOS</td><td> ALTRAMUCES</td></tr><tr><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td></tr></table>				 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCES	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS																									
SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO																									
 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCES																									
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																									
ALERGENOS PRESENTES																															
TRAZAS EN RECETA																															
<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td><td>NO</td><td>SI</td><td>SI</td><td>SI</td><td>SI</td><td>NO</td><td>SI</td><td>NO</td><td>NO</td><td>SI</td></tr></table>																		NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	SI
																															
NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI	SI	NO	SI	NO	NO	SI																		