

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

0012C-BARRITA 1CORTE



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.					
CONTIENE GLUTEN SI		CRUSTÁCEOS NO			
HUEVOS SI		PESCADO NO			
CACAHUETES NO		SOJA NO			
LÁCTEOS NO		ALERGENOS PRESENTES			
FRUTOS DE CÁSCARA NO				APIO NO	
MOSTAZA NO				GRANOS DE SÉSAMO NO	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS NO				MOLUSCOS NO	
ALTRAMUCES NO				ALTRAMUCES NO	
TRAZAS EN RECETA					
CONTIENE GLUTEN NO		CRUSTÁCEOS NO			
HUEVOS NO		PESCADO NO			
CACAHUETES NO		SOJA SI			
LÁCTEOS SI		FRUTOS DE CÁSCARA SI			
APIO SI		MOSTAZA NO			
GRANOS DE SÉSAMO SI		DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS NO			
MOLUSCOS NO		ALTRAMUCES SI			