

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Nº: BI - CAL - P.01 PAGINA: 1 de 3 Nº REVISION: 6 FECHA EMISIÓN: 06/08/14
<u>ARTESANA</u>		

1. FABRICANTE

Empresa: AB MAURI FOOD, S.A.

Dirección: Calle Levadura, n. 95

Localidad: 14710 Villarrubia

Teléfono: +34 957 32 70 01

N.º Registro Sanitario: 31.00210/CO

Provincia: Córdoba (España)

Fax: +34 957 32 73 37

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Mejorante para pan y panes especiales.

“Este producto se usa en las dosis indicadas debajo (ver dosificación) junto con otros ingredientes en la elaboración de productos de panadería”

3. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

ARTESANA - Logra una masa homogénea y extensible.

4. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de trigo, Antiaglomerante (E516), Emulgente (E471), Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico*, Aceite vegetal, Almidón de patata, Corrector de acidez (E341i)*, Enzimas.

** Ingredientes que actúan como coadyuvantes tecnológicos en las masas, no teniendo función tecnológica en los elaborados finales.*

Alérgenos: Contiene gluten y puede contener trazas de soja.

5. INFORMACIÓN SENSORIAL

Aspecto – polvo

Color – blanco cremoso

Aroma – característico, libre de olores extraños

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad – máx. 15,0 %

7. DOSIFICACIÓN

Dosificación pan:

Dosis mínima: 6 g por kg de harina

Dosis máxima: 10 g por kg de harina

8. PRESENTACIÓN/FORMATO

Sacos de 20kg (cód.500000012)

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Nº: BI - CAL - P.01 PAGINA: 2 de 3 Nº REVISION: 6 FECHA EMISIÓN: 06/08/14
<u>ARTESANA</u>		

9. ETIQUETADO Y MARCAJE DEL LOTE

El lote y la fecha de consumo preferente se identifican sobre el exterior en una etiqueta.

Formato del lote: AANNNNNN

AA – año

NNNNNN – numero incremental de producción

10. CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de producción, en correctas condiciones de almacenamiento y siempre que el envase permanezca cerrado.

11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener el envase cerrado en lugar fresco y seco (Tª máxima recomendada entre 20 y 25°C).

12. DECLARACION DE ALERGENOS*:

ALÉRGENO	CONTIENE	TRAZAS
1. Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	-
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
3. Moluscos y productos a base de moluscos	-	-
4. Huevos y productos a base de huevo	-	-
5. Pescado y productos a base de pescado	-	-
6. Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
7. Soja y productos a base de soja	-	SI
8. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
9. Frutos de cáscara y productos derivados (frutos secos)	-	-
10. Apio y productos derivados	-	-
11. Mostaza y productos derivados	-	-
12. Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
13. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
14. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg en SO ₂	-	-

*Esta información sobre intolerancias se ajusta a nuestro actual conocimiento. Aunque todas las precauciones han sido tomadas para asegurar la exactitud de la información, ésta no debería ser interpretada como una garantía total debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada accidental y no intencionada, en los puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control.

13. SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE

Este producto cumple el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Este producto cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

El cumplimiento de estos reglamentos está basado en la documentación aportada por los proveedores de las materias primas que contiene.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	Nº: BI - CAL - P.01 PAGINA: 3 de 3 Nº REVISION: 6 FECHA EMISIÓN: 06/08/14
<u>ARTESANA</u>		

14. DECLARACION OMG

Este producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, ni está producido a partir de Organismos Modificados Genéticamente, por lo que su utilización no requiere que los elaborados donde interviene deban ser etiquetados como tal según lo indicado en los Reglamentos nº 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.	-
Este producto contiene enzimas producidas por microorganismos modificados genéticamente, las enzimas producidas en este caso son separadas y purificadas del microorganismos productor, por lo que la utilización de este producto no requiere que los elaborados donde interviene sean etiquetados como tal según lo indicado en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.	✓