

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA D'AMETLLA
	REFERÈNCIES:	216, 38, 61, 37, 198
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

INGREDIENTS:			
<p>Ingredients: farina de BLAT, aigua, sucre, OU líquid pasteuritzat, llevat de panificació (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), greix de porc: [sagi i estabilitzant: monoglicèrids i diglicèrids d'àcids grassos], oli de gira-sol, margarina: [greix vegetal refinat (coco), oli vegetal refinat (gira-sol), aigua, sal, emulgent: (àcid sòrbic), aroma i colorant (β-carotè)], sucre invertit: [aigua, sucre, àcid cítric i bicarbonat sòdic], sal, millorant en pols: [gluten de BLAT, farina de BLAT, antioxidant. (àcid ascòrbic) i enzims de BLAT], LLET semidesnatada, AMETLLA 0,5%, millorant en pols: [farina de SOJA, antiaglomerant: (carbonat de calci), farina de BLAT, agent de tractament de farines (àcid ascòrbic) i enzims], aromes i preparats aromatitzants</p>			
MICROBIOLOGIA: <i>Listeria monocytogenes</i> absència/25 g, <i>Aerobis totals</i> < 100.000 ufc/g, <i>enterobacteris</i> < 10ufc/g <i>E. Coli</i> absència/g, <i>Salmonella</i> absència/30 g, <i>Staphylococcus aureus</i> absència/10 g, fongs i llevats < 10ufc/g			
PÀRÀMETRE		LÍMIT	
<i>Listeria monocytogenes</i>		absència/25 g	
<i>Escherichia coli</i>		absència/g	
<i>Salmonella</i>		absència/30 g	
<i>Staphylococcus aureus</i>		absència/10 g	
<i>Fongs i llevats</i>		< 10ufc/g	
<i>Enterobacteris</i>		< 10ufc/g	
<i>Aerobis totals</i>		< 100.000 ufc/g	
FORMAT I PRESENTACIÓ:			
FORMAT	MIDES (cm)	PES NET	PRESENTACIÓ
RODONA	Ø27x3	600g	Envasades individualment. En caixes de cartró d'una unitat.
RODONA	Ø34x3	900g	
OVALADA	42x22x3	800g	
RODONA	Ø40x4	1300g	
RECTANGULAR	90x45	2500g	Amb llauna de base, envasades individualment.
TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:			
Cocció 320°C (aprox) / 8 minuts			
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:			
Conservar a temperatura ambient i evitar la llum directe del sol			
SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:			
Número de lot, que inclou l'any d'elaboració i una sèrie correlativa del 0 al 9999 (aa/cccc) - <u>Codi de barres</u> , que inclou el número assignat per l'AECOC i el codi del producte (nnnnnnnnnnccc)			
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:			
5 dies a partir de la data d'elaboració.			
DESTINATARIS:			
Apte per a tota la població en general (tenir en compte els al·lèrgens)			
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR:			
Consumir directament, no requereix tractament ni cocció prèvia			

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA D'AMETLLA
	REFERÈNCIES:	216, 38, 61, 37, 198
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

Al·lèrgens (1)	Utilitzats com ingredient		Presència involuntària (2)	
	SÍ/NO	Nom ingredient	Possibles traces	NO
Cereals que continguin gluten i productes derivats: <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietat híbrides</i>	X	Farina, gluten i enzims de blat		
Crustacis i derivats: <i>Gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta... i els seus extractes</i>			X	
Ous i productes a base d'ou: <i>Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...</i>	X	Ou líquid pasteuritzat		
Peix i productes a base de peix: <i>Extractes de peix, proteïna de peix...</i>			X	
Cacauets i productes a base de cacauets: <i>Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de cacauet, oli de cacauet...</i>			X	
Soja i productes a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...</i>	X	Farina de soja		
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa): <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...</i>	X	Llet semidesnatada		
Fruits amb closca i derivats: <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadàmia i derivats...</i>	x	ametlla		
Api i productes derivats: <i>En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies barrejades amb api...</i>			X	
Mostassa i productes derivats: <i>Mostassa i productes derivats a base de mostassa.</i>			X	
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam: <i>Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...</i>			X	
Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expressat en SO₂			X	
Tramussos i productes a base de tramussos			X	
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs: <i>Pops, calamars, sípies, cloïsses, musclos, escopinyes, ostres...i els seus extractes.</i>			X	

(1) En base al Reglament núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA D'AMETLLA
	REFERÈNCIES:	216, 38, 61, 37, 198
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

alimentària facilitada al consumidor. (2) No es pot evitar la seva presència a les instal·lacions

VALORS NUTRICIONALS	Per 100 g
Valor energètic	1185,7 kJ / 279,3 kcal
Grasses	6,5 g
de les quals saturades	1,3 g
Hidrats de carboni	50,6 g
dels quals sucres	24,4 g
Proteïnes	4,8 g
Sal	0,71 g