



	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA FORNER SENSE SUCRE
	REFERÈNCIA:	148
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

INGREDIENTS:			
INGREDIENTS: farina de BLAT , aigua, massa mare, sal, millorant en pols: [farina de BLAT , antiaglomerant: (carbonat de calci), antioxidant: (àcid ascòrbic i ENZIMS)], llevat de panificació (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)			
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	
Aerobis totals		10.000 UFC/g	
coliforms		100 UFC/g	
Escherichia coli		ABSÈNCIA/g	
Salmonella SPP		ABSÈNCIA/g	
Fongs i llevats		500 UFC/g	
Listeria monocytogenes		ABSÈNCIA/25g	
Estafilococcus aureus		ABSÈNCIA/g	
FORMAT I PRESENTACIÓ:			
FORMAT	MIDES (cm)	PES NET	PRESENTACIÓ
allargada	70*4*23	850 g	Envasades individualment
TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:			
Cocció 150° (aprox) / 25 minuts.			
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:			
Conservar en lloc fresc, sec i evitar exposició al sol			
SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:			
<u>Número de lot</u> , 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:			
2 dies a temperatura de 18°C i evitar la llum directe del sol			
DESTINATARIS:			
Apte per a tota la població en general (tenir en compte els al·lèrgens).			
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR:			
Consumir directament, no requereix tractament previ			

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA FORNER SENSE SUCRE
	REFERÈNCIA:	148
	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	SÍ	NO
Cereals que continguin gluten i productes derivats: <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides</i>	X	Farina, enzims i gluten 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
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	
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa): <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...</i>				X
Fruits amb closca i derivats: <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadamia i derivats...</i>			X	
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

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA FORNER SENSE SUCRE
	REFERÈNCIA:	148
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

Mol·luscs i productes a base de mol·luscs: Pops, calamars, sípies, cloïsses, musclos, escopinyes, ostres...i els seus extractes.				X
--	--	--	--	---

- (1) En base al Reglament núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. (2) No es pot evitar la seva presència a les instal·lacions

Valors nutricionals	Per 100 g
Valor energètic	1277KJ, 302 kcal
Greixos	4,3 g
Dels quals saturats	1,3 g
Hidrats de carboni	60,3 g
dels quals sucres	27,7 g
Proteïnes	5,4 g
Sal	0,83 g.