
	<b>FITXA TÈCNICA</b>	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	COCA ESPECIAL FRUITA
	<b>REFERÈNCIES:</b>	71
	<b>RAÓ SOCIAL:</b>	FORN FRANQUESA S.L   Passatge Lluçanès s/n   08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30   mail: info@fornfranquesa.com

<b>INGREDIENTS:</b>			
<p>Ingredients: farina de <b>BLAT</b>, aigua, sucre, <b>OU</b> líquid pasteuritzat, llevat de panificació (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), greix de porc: [sagí 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 bòrnic), aroma i colorant (<math>\beta</math>-carotè)], sucre invertit: [aigua, sucre, àcid cítric i bicarbonat sòdic], sal, millorant en pols: [gluten de <b>BLAT</b>, farina de <b>BLAT</b>, antioxidant. (àcid ascòrbic) i enzims de <b>BLAT</b>], <b>LLET</b> semidesnatada, millorant en pols: [farina de <b>SOJA</b>, antiaglomerant: (carbonat de calci), farina de <b>BLAT</b>, agent de tractament de farines (àcid ascòrbic) i enzims], 15% de fruita confitada de meló, cirera, síndria i taronja: [sacarosa, fructosa, dextrosa, maltosa, conservadors: (sorbit potàssic, metabisulfít sòdic [<b>SULFITS</b>]) , acidulant: (àcid ascòrbic), colorants: (curcumina, i eritrosina)], aromes i preparats aromatitzants</p>			
<p><b>MICROBIOLOGIA:</b> <i>Listeria monocytogenes</i> absència/25 g, <i>Aerobis totals</i> &lt; 100.000 ufc/g, <i>enterobacteris</i> &lt; 10ufc/g <i>E. Coli</i> absència/g, <i>Salmonella</i> absència/30 g, <i>Staphylococcus aureus</i> absència/10 g, fongs i llevats &lt; 10ufc/g</p>			
<b>PÀRÀMETRE</b>		<b>LÍMIT</b>	
<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	
<b>FORMAT I PRESENTACIÓ:</b>			
<b>FORMAT</b>	<b>MIDES (cm)</b>	<b>PES NET</b>	<b>PRESENTACIÓ</b>
OVALADA	42x22x3	800g	Envasades individualment i amb caixes d'una unitat
<b>TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:</b>			
Coccíó 320°C (aprox) / 8 minuts			
<b>CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:</b>			
Conservar a temperatura de 4°C i evitar la llum directe del sol			
<b>SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:</b>			
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 (nnnnnnnnnccc)			
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:</b>			
5 dies a partir de la data d'elaboració.			
<b>DESTINATARIS:</b>			
Apte per a tota la població en general (tenir en compte els al·lèrgens)			
<b>ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR:</b>			
Consumir directament, no requereix tractament ni coccíó prèvia			

	<b>FITXA TÈCNICA</b>	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	COCA ESPECIAL FRUITA
	<b>REFERÈNCIES:</b>	71
	<b>RAÓ SOCIAL:</b>	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
<b>Cereals que continguin gluten i productes derivats:</b> <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietat híbrides</i>	X	Farina, gluten i enzims de blat		
<b>Crustacis i derivats:</b> <i>Gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta... i els seus extractes</i>			X	
<b>Ous i productes a base d'ou:</b> <i>Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...</i>	X	Ou líquid pasteuritzat		
<b>Peix i productes a base de peix:</b> <i>Extractes de peix, proteïna de peix...</i>			X	
<b>Cacauets i productes a base de cacauets:</b> <i>Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de cacauet, oli de cacauet...</i>			X	
<b>Soja i productes a base de soja:</b> <i>En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...</i>	X	Farina de soja		
<b>Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa):</b> <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...</i>	X	Llet semidesnatada		
<b>Fruits amb closca i derivats:</b> <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadamia i derivats...</i>	X	Ametlla		
<b>Api i productes derivats:</b> <i>En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies barrejades amb api...</i>			X	
<b>Mostassa i productes derivats:</b> <i>Mostassa i productes derivats a base de mostassa.</i>			X	
<b>Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam:</b> <i>Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...</i>			X	
<b>Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expressat en SO<sub>2</sub></b>	X	E-223 sulfits		
<b>Tramussos i productes a base de tramussos</b>			X	
<b>Mol·luscs i productes a base de mol·luscs:</b> <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 alimentària facilitada al consumidor. (2) No es pot evitar la seva presència a les instal·lacions