



	<b>FITXA TÈCNICA</b>	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	COCA MANTEGA CREMA
	<b>REFERÈNCIA:</b>	110
	<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>, crema pastissera 25%: [aigua, xarop de glucosa i fructosa, sucre, mido modificat, greix refinat (palma), estabilitzants: (E-460 i E-466), aigua, sucre, llevat de panificació (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), margarina: [greix vegetal refinat (coco), oli vegetal refinat (gira-sol), aigua, sal, emulgent: (àcid sòrbic), aroma i colorant (<math>\beta</math>-carotè)], <b>OU</b> líquid pasteuritzat, greix de porc: [sagí i estabilitzant: monoglicèrids i diglicèrids d'àcids grassos], 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, oli de gira-sol, 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], aromes i preparats aromatitzants.</p>			
<p><b>MICROBIOLOGIA:</b> <i>Listeriamonocytogenes</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>	
<b>Aerobis totals</b>		<b>10.000 UFC/g</b>	
<b>coliforms</b>		<b>100 UFC/g</b>	
<b>Escherichia coli</b>		<b>ABSÈNCIA/g</b>	
<b>Salmonella SPP</b>		<b>ABSÈNCIA/g</b>	
<b>Fongs i llevats</b>		<b>500 UFC/g</b>	
<b>Listeria monocytogenes</b>		<b>ABSÈNCIA/25g</b>	
<b>Estafilococcus aureus</b>		<b>ABSÈNCIA/g</b>	
<b>FORMAT I PRESENTACIÓ:</b>			
<b>FORMAT</b>	<b>MIDES (cm)</b>	<b>PES NET</b>	<b>PRESENTACIÓ</b>
Ovalada llarga	67x12x3	600gr.	Envasades individualment. En caixes de 10u.
<b>TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:</b>			
Cocció 350°C durant 6 minuts			
<b>CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:</b>			
Conservar en un lloc sec i protegit de la llum del sol.			
<b>SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:</b>			
<p><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 (nnnnnnnnnccc)</p>			
<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 previ.			

	FITXA TÈCNICA	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	COCA MANTEGA CREMA
	<b>REFERÈNCIA:</b>	110
	<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 de blat gluten de blat 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	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 Llet en pols		
<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	
<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	
<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

	<b>FITXA TÈCNICA</b>	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	COCA MANTEGA CREMA
	<b>REFERÈNCIA:</b>	110
	<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>Paràmetres</b>	<b>Per 100 g</b>
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