


	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA MANTEGA TARONJA
	REFERÈNCIA:	603
	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, llevat de panificació (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), margarina: [greix vegetal refinat (coco), oli vegetal refinat (gira-sol)], aigua, farcit de crema amb gust de taronja 19%: [xarop de glucosa i fructosa, aigua, midó modificat, sucre, estabilitzant: (glicerina), polpa de taronja concentrat, correctors d'acidesa (àcid cítric i citrats de sodi), colorants: (capsantina, annato), conservador: (sorbit potàssic), espessidor (goma xantana) i aroma. conté 5% de fruita], taronja confitada:[sacarosa, fructosa, dextrosa, maltosa, conservadors: (sorbit potàssic, metabisulfit sòdic [SULFITS], acidulant: (àcid ascòrbic), colorants: (curcumina, i eritrosina)],sal, emulgent: (àcid sòrbic), aroma i colorant (β-carotè)], OU 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 BLAT, farina de BLAT, antioxidant. (àcid ascòrbic) i enzims de BLAT], LLET semidesnatada, oli de gira-sol, millorant en pols: [farina de SOJA, antiaglomerant: (carbonat de sodi), 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, <i>fongs i llevats</i> < 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
Ovalada llarga	67x12x3	600gr.	Invasades individualment. En caixes de 10u.
TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:			
Cocció 350°C durant 6 minuts			
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:			
Conservar en un lloc sec i protegit de la llum 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 (nnnnnnnnnncccc)			
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 previ.			

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA MANTEGA TARONJA
	REFERÈNCIA:	603
	RAÓ SOCIAL:	FORN FRANQUESA S.L Passatge Lluçanès s/n 08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30 mail: info@fornfranquesa.com

	FITXA TÈCNICA	
	DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	COCA MANTEGA TARONJA
	REFERÈNCIA:	603
	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, 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	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	X	
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 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	
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 alimentària facilitada al consumidor. (2) No es pot evitar la seva presència a les instal·lacions