



	<b>FITXA TÈCNICA</b>		
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	REIXADA DE CREMA	
	<b>REFERÈNCIA:</b>	137	
	<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: <u>pasto full</u>: [greix: [greix refinat (palma), oli vegetal (gira-sol), aroma i colorant: (<math>\beta</math>-carotè)], farina de <b>BLAT</b>, aigua, margarina: [greix vegetal refinat (coco), oli vegetal refinat (gira-sol), aigua, sal, emulgent: [mono i diglicèrids d'àcids grassos, d'origen vegetal), acidulant: (àcid cítric), conservants: (àcid sòrbic), aroma i colorant (<math>\beta</math>-carotè)], <b>OU</b> líquid pasteuritzat, sal, millorant en pols: [gluten de <b>BLAT</b>, farina de <b>BLAT</b>, antioxidant: (àcid ascòrbic), i enzims de <b>BLAT</b>], crema pastissera 50% : [aigua, xarop de glucosa i fructosa, sucre, mido modificat, mido de <b>BLAT</b>, greix vegetal refinat (palma), estabilitzant: (alginat càlcic, difosfat magnèsic d'hidrogen, fosfats de sodi), colorants: ( diòxid de titani, <math>\beta</math>-carotè i extracte de parpika), corrector d'acidesa: (àcid tartàric i gluconat-delta-lactona), conservants: (sorbit potàssic), sal, aroma i emulgent: (E-435)], <b>OU</b> líquid pasteuritzat, gelatina: [aigua, sucre, xarop de glucosa, gelificant: (pectines), acidulant: (àcid cítric), conservants: (sorbit potàssic), aromes]</p>			
<b>MICROBIOLOGIA:</b> <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			
<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>
Rectangular	32*2*13	390 g	Individualment amb base de cartró negre
<b>TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:</b>			
Coccio 190° (aprox) / 50 minuts.			
<b>CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:</b>			
Conservar en lloc fresc, sec i evitar exposició al sol			
<b>SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:</b>			
<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 (nnnnnnnnnncccc)			
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:</b>			
5 dies a temperatura de 18°C i evitar la llum directe del sol			
<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>	REIXADA DE CREMA
	<b>REFERÈNCIA:</b>	137
	<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	SÍ	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 i mido 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	
<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	
<b>Fruits amb closca i derivats:</b> <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadàmia 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>	REIXADA DE CREMA
	<b>REFERÈNCIA:</b>	137
	<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

Valors nutrionals	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.