

CÓDIGO:

135

NOMBRE:

VIENA ANDALUZA FIBRA



| 1. Identificación de la empresa |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Nombre:                         | FAPANYS S.A.                    |
| Dirección:                      | AVENIDA SANTA CLARA DE CUBA, N4 |
| NIF:                            | A-41230970                      |
| Nº Registro Sanitario           | 20,0007290/SE                   |
| Certificaciones:                | ISO 9001:2015                   |

| 2. Personas de contacto     |                      | E-mail                     | Teléfono    |
|-----------------------------|----------------------|----------------------------|-------------|
| Comercial:                  | LOLA POLVILLO RUIZ   | LPOLVILLO@POLVILLO.ES      | 616 486 774 |
| Calidad:                    | ROCÍO ROSAS MANZANO  | CALIDAD@POLVILLO.ES        | 608 930 315 |
| Contacto en caso de crisis: | CARLOS POLVILLO RUIZ | CARLOSPOLVILLO@POLVILLO.ES | 616 486 772 |

| 3. Identificacion del producto |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Nombre del producto:           | VIENA ANDALUZA FIBRA |
| Código de producto:            | 135                  |
| GTIN 13                        | 08423363041350       |

| 4. Tipo de producto   |                                                      |           |
|-----------------------|------------------------------------------------------|-----------|
| Denominación          | PAN ELABORADO CON HARINA DE CEREALES Y OTRAS HARINAS | PAN COMÚN |
| Ingredientes animales | NO CONTIENE                                          |           |
| Producto apto para    | CELIACOS (sin gluten)                                | NO        |
|                       | VEGETARIANOS                                         | SI        |
|                       | OVO-VEGETARIANOS                                     | SI        |
|                       | LACTO-VEGETARIANOS                                   | SI        |
|                       | OVO-LACTEO-VEGETARIANOS                              | SI        |
|                       | VEGANOS                                              | SI        |
|                       | SIN LACTOSA                                          | SI        |
|                       | CLEAN LABEL (sin números E)                          | NO        |

|                 |                                           |                                                                                                                                                          |
|-----------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. Conservación | Días de congelación                       | 364/365 días año bisiesto                                                                                                                                |
|                 | Vida útil estimada                        | 3 días                                                                                                                                                   |
|                 | Modo de conservación una vez descongelado | Descongelar el producto en un lugar protegido. Colocarlo en bandejas de horno o en papel siliconado. Ajustarse a los tiempos indicados de descongelación |
|                 | Consejos de utilización                   | Manipular con guantes y/o pinzas                                                                                                                         |

| 6. Declaración de ingredientes                                                                                                                                                           |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO, sal, levadura, MALTA tostada, GLUTEN de trigo, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas, fibra de leguminosa. |  |

| 7. Alérgenos                                                                                                                                    | CONTIENE | PUEDE<br>CONTENER<br>(TRAZAS) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011                                                      |          |                               |
| 1. Cereales que contengan GLUTEN: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variables híbridas.                                       | +        | +                             |
| 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.                                                                                                 | -        | -                             |
| 3. Huevos y productos a base de huevo.                                                                                                          | -        | -                             |
| 4. Pescado y productos a base de pescado.                                                                                                       | -        | -                             |
| 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.                                                                                                   | -        | -                             |
| 6. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anarcados, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia. | -        | +                             |
| 7. Apio y productos derivados.                                                                                                                  | -        | -                             |
| 8. Mostaza y productos derivados.                                                                                                               | -        | +                             |
| 9. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.                                                                                     | -        | +                             |
| 10. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).                                                                                                | -        | -                             |
| 11. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total.                   | -        | -                             |
| 12. Moluscos y productos a base de moluscos.                                                                                                    | -        | -                             |
| 13. Altramuces y productos a base de altramuces.                                                                                                | -        | -                             |
| 14. Soja y productos a base de soja.                                                                                                            | -        | +                             |

| 8. Organismos Genéticamente Modificados (OGM)    |
|--------------------------------------------------|
| NO CONTIENE Organismos Genéticamente Modificados |

| 9. Irradiación del producto              |
|------------------------------------------|
| NO CONTIENE ningún ingrediente irradiado |

| 10. Características físicas (por pieza) |        |       |        |
|-----------------------------------------|--------|-------|--------|
| EN PRODUCTO PRECOCIDO                   | Mínimo | Medio | Máximo |
| Peso (g)                                | 140    | 145   | 165    |
| Largo (mm)                              | 185    | 195   | 215    |
| Ancho (mm)                              | 75     | 85    | 95     |
| Alto (mm)                               | 45     | 50    | 55     |

| 11. Información nutricional (por cada 100g de producto PRECOCIDO) |                         |            |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|                                                                   | Valor energético (kcal) | 224 kcal - |
|                                                                   | Valor energético (kJ)   | 946 kJ     |
|                                                                   | Hidratos de carbono     | 44,4 g     |
|                                                                   | de los cuales azúcares  | 1,8 g      |
|                                                                   | Grasas                  | 0,84 g     |
|                                                                   | de las cuales saturadas | 0,29 g     |
|                                                                   | Proteínas               | 6,9 g      |
|                                                                   | Fibra alimentaria       | 5,4 g      |
|                                                                   | Sal                     | 1,3 g      |



**REV. 04**

## 12. Declaraciones Nutricionales y Propiedades Saludables

|                                                                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>FUENTE DE FIBRA:</b> si el producto contiene como mínimo 3 g de fibra por 100 g o, como mínimo 1,5 g de fibra por 100 kcal                     | SI |
| <b>ALTO CONTENIDO DE FIBRA:</b> si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal                            | NO |
| <b>SIN SODIO O SIN SAL:</b> si el producto no contiene más de 0,005 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100g                           | NO |
| <b>MUY BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL:</b> si el producto no contiene más de 0,04 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml. | NO |
| <b>BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL:</b> si el producto no contiene más de 0,12 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml.     | NO |

## 13. Envasado y embalajes

|                  | BOLSA           | CAJA          |
|------------------|-----------------|---------------|
| Tipo de material | HDPE            | CAJA CARTÓN   |
| Medidas (mm)     | 560 / 180 x 780 | 590x385x262   |
| Grosor (mm)      | 0,016           | 3,95 +/- 0,03 |
| Color            | Transparente    | MARRÓN        |
| Peso aprox. (g)  | 22.18           | 632,8         |

## 14. Caja

| Unidades de producto | Nº de bolsas | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|----------------------|--------------|----------------|-----------------|
| 45                   | 1            | 6,525          | 7,16            |

## 15. Etiquetado de la caja

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <h1 style="margin: 0;">135 VIENA ANDALUZA FIBRA</h1> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;"><b>PESO NETO (KG)</b></p>  <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">(01) 08423363041350(15) 260203(10) 040225</p> | <p><b>45 Uds.</b></p> <p><b>6,525</b></p> <p><b>INGREDIENTES:</b></p> <p>-harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO, sal, levadura, MALTA tostada, GLUTEN de trigo, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas, fibra de leguminosa.</p> | <p><b>LOTE: 040225 HORA: 11:25</b></p> <p><b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 03/02/26</b></p> <p><b>CONSEJOS DE CONSUMO:</b></p> <p>Mantener a temperatura de congelación -14°C. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de 48 horas. Descongelar durante 20-30 minutos. Precalentar el horno a 180-200°C y hornear durante 8-12 min.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 16. Paletizado

| Tipo de palet | Cajas/Piso | Pisos/Palet | Total cajas | Total aprox.         |                       |
|---------------|------------|-------------|-------------|----------------------|-----------------------|
|               |            |             |             | Peso neto palet (kg) | Altura (m) con madera |
| EURO 800*1200 | 4          | 7           | 28          | 182,7                | 1,98                  |

## 17. Distribución y almacenaje

|                                                        |
|--------------------------------------------------------|
| <b>Conservación:</b> temperatura de -14° C             |
| <b>Observaciones:</b> no congelar una vez descongelado |

## 18. Indicaciones de preparación

|                       |             |           |
|-----------------------|-------------|-----------|
| <b>Descongelación</b> | Tiempo      | 20-30 min |
|                       | Lugar       | Protegido |
| <b>Cocción</b>        | Tiempo      | 8-12 min  |
|                       | Lugar       | Horno     |
|                       | Temperatura | 180-185°C |

| 19. Valores microbiológicos |              |                   |
|-----------------------------|--------------|-------------------|
|                             | Resultado    | Método de trabajo |
| Recuento total aerobios     | <10 ufc/g    | RECUESTO EN PLACA |
| Escherichia coli            | <10 ufc/g    | CULTIVO EN PLACA  |
| Staphylococcus aureus       | <10 ufc/g    | RECUESTO EN PLACA |
| Lysteria Monocytogenes      | No detectado | CULTIVO EN PLACA  |
| Salmonella/Shigella         | No detectado | CULTIVO EN PLACA  |

| 20. Características organolépticas |                                         |
|------------------------------------|-----------------------------------------|
| Color miga                         | Miga oscura.                            |
| Color                              | Color pardo.                            |
| Sabor                              | Intenso, característico del pan.        |
| Olor                               | Agradable, característico.              |
| Textura de la corteza              | Corteza fina.                           |
| Textura                            | Miga homogénea, con alveolos uniformes. |

| 21. Normativa aplicable                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.</p> <p>Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios</p> <p>Reglamento (UE) n.º 231/2012 — especificaciones técnicas y de pureza de aditivos alimentarios</p> <p>Reglamento (CE) N° 1331/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 Por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.</p> <p>Reglamento (UE) 1169_2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.</p> |                                                                                       |
| 22. Firma, sello y fecha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                       |
| Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Fecha última actualización:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 15/04/2026                                                                            |

CUALQUIER COPIA IMPRESA PUEDE SER OBSOLETA