

CÓDIGO:

225

NOMBRE:

BOLLO MEDIANO



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. Identificación del producto	
Nombre del producto:	BOLLO MEDIANO
Código de producto:	225
GTIN 13	08423363042258

4. Tipo de producto		
Denominación	MIGA DURA	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)	SI

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, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E-300), enzimas.	

7. Alérgenos	CONTIENE	PUEDE CONTENER (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. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	-	-
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 ₂ 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)	115	120	140
Largo (mm)	140	150	170
Ancho (mm)	80	90	100
Alto (mm)	40	45	50

11. Información nutricional (por cada 100g de producto PRECOCIDO)		
	Valor energético (kcal)	252 kcal -
	Valor energético (kJ)	1067 kJ
	Hidratos de carbono	51,4 g
	de los cuales azúcares	1,1 g
	Grasas	1,1 g
	de las cuales saturadas	0,2 g
	Proteínas	7,7 g
	Fibra alimentaria	2,7 g
	Sal	1,4 g

12. Declaraciones Nutricionales y Propiedades Saludables	
FUENTE DE FIBRA: si el producto contiene como mínimo 3 g de fibra por 100 g o, como mínimo 1,5 g de fibra por 100 kcal	NO
ALTO CONTENIDO DE FIBRA: si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal	NO
SIN SODIO O SIN SAL: si el producto no contiene más de 0,005 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100g	NO
MUY BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL: 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
BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL: 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)
65	1	7,8	8,43

15. Etiquetado de la caja

225

BOLLO MEDIANO

PESO NETO (KG)

7,8

INGREDIENTES:

harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E-300), enzimas.

CONSEJOS DE CONSUMO:

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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g):

Valor energético: 252 kcal -1067 kJ/ Hidratos de carbono: 51,4 g/ Azúcares: 1,1 g/Grasas: 1,1 g/Grasas saturadas: 0,2 g/Proteínas 7,7 g/ Fibra: 2,7 g/ Sal: 1,4 g

65

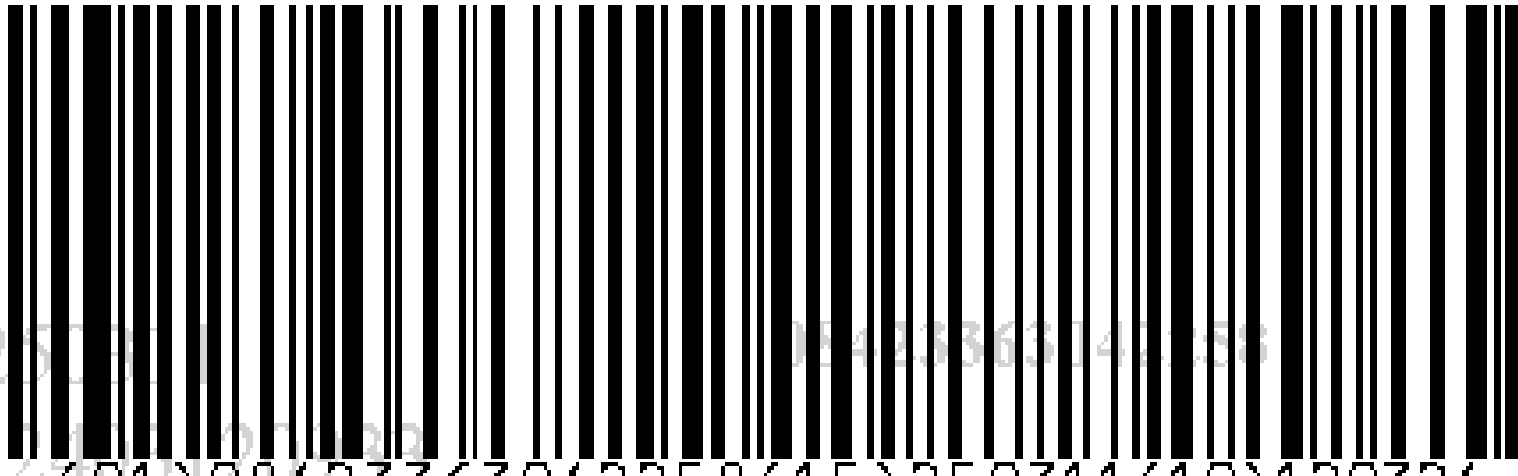
Uds.

LOTE: 120324

HORA: 09:33

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

11/03/25



(01) 08423363042258(15) 250311(10) 120324

CONTIENE: GLUTEN. PUEDE CONTENER: SOJA, MOSTAZA, GRANOS DE SÉSAMO y FRUTOS DE CÁSCARA.

PAN PRECOCIDO CONGELADO

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	218,4	1,98

17. Distribución y almacenaje	
Conservación: temperatura de -14° C	
Observaciones: no congelar una vez descongelado	

18. Indicaciones de preparación		
Descongelación	Tiempo	20-25-min
	Lugar	Protegido
Cocción	Tiempo	8-10-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 dura de color blanquecino.
Color	Color dorado.
Sabor	Agradable característico.
Olor	Suave.
Textura de la corteza	Corteza ligeramente dura y crujiente.
Textura	Miga densa y prieta, poca hidratación, de alveolo pequeño.

21. Normativa aplicable
Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios Reglamento (UE) n.º 231/2012 — especificaciones técnicas y de pureza de aditivos alimentarios 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. Reglamento (UE) 1169_2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

22. Firma, sello y fecha	
Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	
Fecha última actualización:	15/04/2026

CUALQUIER COPIA IMPRESA PUEDE SER OBSOLETA