



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

rev.02

CÓDIGO: **105**
NOMBRE: **BAGUETTINA RÚSTICA**



1. Identificación de la empresa

Nombre:	FAPANYS, S.A.
Dirección:	AVENIDA SANTA CLARA DE CUBA, 4
NIF:	A-41230970
Nº Registro sanitario:	20,0007290/SE
Certificados alimentarios:	ISO 9001:2015

Persona de contacto		E-mail	Teléfono	Fax
Comercial:	LOLA POLVILLO RUÍZ	LPOLVILLO@POLVILLO.ES	616 486 774	95 451 78 17
Calidad:	ELENA MORENO MARTÍN	CALIDAD@POLVILLO.ES	608 930 135	95 451 78 17
Contacto en caso de crisis:	CARLOS POLVILLO RUÍZ	CARLOSPOLVILLO@POLVILLO.ES	616 486 772	95 451 78 17

2. Identificación del producto

Nombre del Producto:	BAGUETTINA RÚSTICA
Código de producto:	105
Código EAN:	8423363041053

3. Tipo de producto

Denominación	MIGA BLANDA	PAN COMÚN
Ingredientes animales	NO CONTIENE	
Producto apto para:	HALAL	SI
	KOSHER	SI
	CELIACOS (sin gluten)	NO
	VEGETARINAOs	SI
	OVO-VEGETARINAOs	SI
	LACTO-VEGETARIANOS	SI
	OVO-LACTEO-VEGETARIANOS	SI
	VEGANOS	SI
	SIN LACTOSA	SI
	CLEAN LABEL (sin numeros E)	SI

4. Conservación:	Días en congelación	364/365 días año bisiesto
	Vida útil estimada	3 días
	Indicar modo de conservación una vez descongelado (ej. refrigeración, temperatura ambiente,...)	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.

5. Declaración de Ingredientes

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

rev.02

6. Alérgenos

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.

	CONTIENE	PUEDE CONTENER (TRAZAS)
1. Cereales que contengan GLUTEN: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades 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, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos (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.	-	+

7. Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

NO CONTIENE Organismos Genéticamente Modificados

8. Irradiación del producto

NO CONTIENE ningún ingrediente irradiado

9. Características físicas (por pieza)

EN PRODUCTO PRECOCIDO	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	140	150	170
Largo (mm)	240	260	280
Ancho (mm)	40	50	60
Alto (mm)	60	65	70

10. Información nutricional (100g producto PRECOCIDO)

Valor Energético (kcal-kJ)	239- 1013	g
Hidratos de carbono	48,5	g
de los cuales azúcares	0,9	g
Grasas	1,0	g
de las cuales saturadas	0,4	g
Proteínas	7,6	g
Fibra Alimentaria	2,9	g
Sal	1,5	g



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

rev.02

	SI/NO
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 100 g.	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

11. Envasado y embalajes

	BOLSA	CAJA
Tipo de material	HDPE	CAJA CARTÓN
Medidas (mm)	585/240x780	590x385x262
Grosor (mm)	0,016	3,95 +/- 0,03
Color	Transparente	MARRÓN
Peso aprox. (g)	28,88	635,97

CAJA

Unidades producto	nº de bolsas	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)
56	1	8,40	9,03

TIPO DE PALET

EURO 800*1200

12. Codificación en caja

105 BAGUETTINA RÚSTICA 56 Uds.

PESO NETO (KG) 8,4

INGREDIENTES:
-harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

08423363041053
230209
2202101331

CONTIENE: GLUTEN. PUEDE CONTENER: SOJA, GRANOS DE SESAMO Y FRUTOS DE CÁSCARA.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g:
VALOR ENERGÉTICO (kcal-kJ): 239-1013/
HIDRATOS DE CARBONO(g): 48,5/ AZÚCARES (g): 3,88/ GRASAS (g): 0,98/ GRASAS SATURADAS (g): 1,37/ PROTEÍNAS (g) 7,6/ FIBRA (g): 2,9/ SAL (g): 1,5

CONSEJOS DE CONSUMO:
Mantener a temperatura de congelación -18°C.
Una vez descongelado no volver a congelar y consumir antes de 48 horas.
Descongelar el pan durante 20 - 30 minutos.
Precalentar el horno a 180 - 200°C.
Cocer durante 8 - 12 min.

PAN PRECOCIDO CONGELADO

101108423363041053(15)230209(10)100222

LOTE: 100222 HORA: 13:31

CONSUMIR
PREFERENTEMENTE
ANTES DE: 09/02/23

13. Paletizado

CAJAS/PISO	PISOS/PALET	TOTAL CAJAS	TOTAL APROX.	
			PESO NETO PALET (Kg)	ALTURA (m) con madera
4	7	28	252,92	277,92

14. Distribución y almacenado

Conservación: temperatura de -14°C.

Observaciones: No congelar una vez descongelado.

15. Indicaciones de preparación

Descongelación	Tiempo	20-25-min
	Lugar	Protegido
Cocción	Tiempo	8-10-min
	Lugar	Horno
	Temperatura	180-185°C



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

rev.02

16. Valores microbiológicos

	Resultado	Método de trabajo
Recuento total aerobios	<10 ufc/g	RECuento EN PLACA
Escherichia coli	<10 ufc/g	CULTIVO EN PLACA
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	RECuento EN PLACA
Lysteria Monocytogenes	No detectado	CULTIVO EN PLACA
Salmonella/Shigella	No detectado	CULTIVO EN PLACA

17. Características organolépticas del producto

Color miga	Miga blanda de color crema.
Color	Corteza dorada.
Sabor	Agradable característico.
Olor	Suave.
Textura corteza	Corteza fina y crujiente.
Textura miga	Miga con alveolos distribuidos de forma irregular.

18. Normativa aplicable

Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Real Decreto 3177/1983, de 18 de noviembre por el que aprueba la reglamentación técnico sanitaria 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.

19. Firma, sello y fecha



Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria.

14/03/2022

FAPANYS, S.A

Avda. Sta Clara de Cuba, 2-4 41007 SEVILLA

Tel.: 0034 954 514 922 - Fax: 0034 954 517 817 - E-mail: calidad@polvillo.es

CUALQUIER COPIA IMPRESA PUEDE SER OBSOLETA