FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV. 04

CÓDIGO: 356

NOMBRE: FLOJITO



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
Certificiones:	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:	FLOJITO
Código de producto:	356
GTIN 13	08423363043569

4. Tipo de producto		
Denominación	MIGA BLANDA	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, sal, levadura, antiaglomerante (E170), enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV. 04

7. Alérgenos *Reglamento (UE) Nº 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 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)	62	65	80
Largo (mm)	110	120	125
Ancho (mm)	55	65	75
Alto (mm)	40	45	50

11. Información nutricional (por cada 100g de producto PRECOCIDO)	
Valor energético (kcal)	247 kcal -
Valor energético (kJ)	1049 kJ
Hidratos de carbono	50,6 g
de los cuales azúcares	2,1 g
Grasas	1,0 g
de las cuales saturadas	0,44 g
Proteínas	7,5 g
Fibra alimentaria	3,0 g
Sal	1,2 g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV. 04

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	SI
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)	420 / 165 x 730	589X264X259
Grosor (mm)	0,016	3,95 +/ 0,03
Color	Transparente	MARRÓN
Peso aprox. (g)	22.18	473

14. Caja

Unidades de producto	Nº de bolsas	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
70	1	4,55	5,02

15. Etiquetado de la caja



16. Paletizado

Tipo de palet	Cajas/Piso	Pisos/Palet	Total cajas	Total aprox.	
				Peso neto palet (kg)	Altura (m) con madera
EURO 800*1200	6	7	42	191,1	1,94

17. Distribución y almacenaje

Conservación: temperatura de -14º C

Observaciones: no congelar una vez descongelado

18. Indicaciones de preparación

Descongelación	Tiempo	15-20 min
	Lugar	Protegido
Cocción	Tiempo	2 min
	Lugar	Horno
	Temperatura	180-185ºC

19. 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

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

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) Nº 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

FAPANYS, S.A.
C.I.F.: A-41230970
Avda. Sta. Clara de Cuba, n.º 4 - 41007 SEVILLA
DPTO. DE CALIDAD

Fecha última actualización: 15/04/2026

CUALQUIER COPIA IMPRESA PUEDE SER OBSOLETA