

	<b>FICHA TÉCNICA FLAUTA GALLEGA</b>	Código: FT-023 Revisión: 06 Fecha: 04/12/2025 Página 1 de 4
---	---	--

Versión	Motivo del cambio	Fecha	Firma
0	Redacción ficha técnica	12/12/2019	Dpt. Calidad
1	Inclusión OGM, Irradiados y Normativa	27/01/2020	Dpt. Calidad
2	Actualización Embalaje	20/04/2020	Dpt. Calidad
3	Actualización Alérgenos	09/09/2020	Dpt. Calidad
4	Se revisa FT	28/05/2021	Dpt. Calidad
5	Actualización parámetros contaminantes y revisión FT	16/12/2022	Dpt. Calidad
6	Actualización normativa y revisión FT	04/12/2025	Dpt. Calidad

Elaborado por (firma y fecha):	Revisado por (firma y fecha):	Aprobado por (firma y fecha):
--------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

	<b>FICHA TÉCNICA FLAUTA GALLEGA</b>	Código: FT-023 Revisión: 06 Fecha: 04/12/2025 Página 2 de 4
---	---	--

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto de panadería. Pan precocido congelado.

### COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:

Harina de chapata (harina de **TRIGO**, harina de **TRIGO** malteado tostado, extracto vegetal, enzimas), agua, sal, levadura, mejorante panario (harina de **TRIGO**, antiaglomerante: E-170, emulgente: E-471, E-322, antioxidante: E-300, enzimas [**TRIGO**]), aceite de girasol refinado.

### INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de venta	Flauta Gallega
País de origen	España
Calibre	No procede

### PRESENTACIÓN DEL EMBALAJE (Aprox.)

Peso congelado/cocido (g)	155-140± 5
Unidades/caja	30
Cajas/palet	36
Base	6
Altura	6
Dimensiones caja	60x26x31
Peso caja (kg)	5,2
Tipo de palet	EUROPEO
Dimensiones palet (altura (cm))	205
Peso palet (kg)	215
Total piezas palet	1080

### VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN, USO Y CONSUMIDORES SENSIBLES

**Vida útil:** 10 meses

Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

#### Condiciones de uso:

Descongelar en un entorno cerrado y sin corrientes de aire.

Descongelar durante 20 minutos a temperatura ambiente.

Cocción en horno (datos orientativos según preferencia de cada profesional o del tipo de horno): 14-16 min a 190°C o 18-20 min a 180°C (días de lluvia)

#### Consumidores sensibles:

Es un producto apto para todo el público en general a excepción celíacos, consumidores alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, así como de los alérgenos identificados como trazas. Para consumidores con hipertensión, no se aconseja el consumo de pan con sal.

### CONDICIONES DE TRANSPORTE

Vehículo de uso exclusivo. Transporte a temperatura de congelación (La temperatura en el interior del producto mantenidas en congelación oscila entre -8°C y -12°C).

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro (en crudo)	Por 100g
Valor energético	858,2 KJ 202,5 Kcal
Grasas	0,8 g
Saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	40,3 g
Azúcares	0,0 g
Fibra alimentaria	3 g
Proteínas	7,1 g
Sal	1,23 g

#### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

	Límites
Rec. en placa de microorganismos Aerobios a 30°C	10 <sup>6</sup> ufc/g
Rec. en placa de Enterobacterias a 37°C	10 <sup>3</sup> ufc/g
Rec. en placa de Estafilococos coagulasa + a 37°C	10 <sup>2</sup> ufc/g
Inv. de <i>Salmonella spp.</i> (móvil)	Aus./25g
Rec. en placa de <i>Escherichia coli β-glucoronidasa</i> + a 44°C	10 <sup>2</sup> ufc/g
Rec. en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g

#### CONTAMINANTES

	Límites
Aflatoxina B1	≤ 2 ppb
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	≤ 4 ppb
DON	≤ 500 ppb
ZEA	≤ 50 ppb
Ocratoxina A	≤ 2 ppb
Acrilamida	≤ 300 ppb

#### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presencia	Ausencia	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	●		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		●	
Moluscos y productos a base de moluscos.		●	
Huevos y productos a base de huevo.			●
Pescado y productos a base de pescado.		●	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.			●
Soja y productos a base de soja.			●
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa).		●	
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.			●
Apio y productos derivados.		●	
Mostaza y productos derivados.			●
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			●
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .		●	
Altramuces y productos a base de altramuces.			●

	<b>FICHA TÉCNICA FLAUTA GALLEGA</b>	Código: FT-023 Revisión: 06 Fecha: 04/12/2025 Página 4 de 4
---	---	--

#### OGM

Este producto NO contiene materias primas genéticamente modificadas según el Reglamento (CE) 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 y de acuerdo con la información que disponemos actualmente. Por lo tanto, no entra dentro del ámbito de aplicación de las normas descritas en el Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento y el Consejo Europeo de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

#### IRRADIADOS

Este productor no contiene ingredientes irradiados, ni ha sido irradiado durante ni tras el proceso de fabricación.

#### NORMATIVA APLICABLE

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006, y sus modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE, y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

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

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Real Decreto nº 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

*La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. Sujeto a modificaciones.*