

|                                                                                   |                                       |                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA<br/>XAPATA SUPER</b> | Código: FT-029<br>Revisión: 07<br>Fecha: 09/12/2025<br>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       | Revisión de la FT                                    | 07/07/2022 | Dpt. Calidad |
| 6       | Actualización parámetros contaminantes y revisión FT | 16/12/2022 | Dpt. Calidad |
| 7       | Actualización normativa y revisión FT                | 09/12/2025 | Dpt. Calidad |

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto de panadería. Pan precocido congelado.

## COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:

Harina de **TRIGO**, agua, harina de **CENTENO**, sal, levadura, extracto de malta [**CEBADA**], salvado de **TRIGO**, 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 | Xapata Super |
| País de origen        | España       |
| Calibre               | No procede   |

## PRESENTACIÓN DEL EMBALAJE (Aprox.)

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Peso congelado/cocido (g)       | 330-300± 10 |
| Unidades/caja                   | 15          |
| Cajas/palet                     | 36          |
| Base                            | 6           |
| Altura                          | 6           |
| Dimensiones caja                | 60x26x31    |
| Peso caja (kg)                  | 5,5         |
| Tipo de palet                   | EUROPEO     |
| Dimensiones palet (altura (cm)) | 205         |
| Peso palet (kg)                 | 225         |
| Total piezas palet              | 540         |

## 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 30 minutos a temperatura ambiente.

Cocción en horno (datos orientativos según preferencia de cada profesional o del tipo de horno): 22-24 min a 190°C o 26-28 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 formula, 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     | 856,9 KJ<br>201,8 Kcal |
| Grasas               | 0,5 g                  |
| Saturadas            | 0,1 g                  |
| Hidratos de carbono  | 41,1 g                 |
| Azúcares             | 0,0 g                  |
| Fibra alimentaria    | 1,5 g                  |
| Proteínas            | 7,4 g                  |
| Sal                  | 1,29 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</i> $\beta$ -glucoronidasa + 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</b><br><b>XAPATA SUPER</b> | Código: FT-029<br>Revisión: 07<br>Fecha: 09/12/2025<br>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.*