



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

FT-012Rev 16
Des-16**PRODUCTE:****FLAM****CODI: LF 01
LF 11****PRODUCTE**

- LLISTA INGREDIENTS:
Llet, sucre, caramel (sucre i aigua), espessidor (E-1442), proteïnes de **llet**, **llet** en pols, gelificants (carragenans i goma de garrofi), aroma, colorant (annato) i sal.
- VALOR NUTRICIONAL MITJÀ

	Valor energètic kJ/Kcal	Greixos (g)	Dels quals g. saturats (g)	Hidrats de carboni (g)	Dels quals sucres (g)	Proteïnes (g)	Sal (g)
Per 100 g	461 / 110	2,9±0,2	2±0,2	18,2±0,5	16±0,5	2,9±0,2	0,12

- DENOMINACIÓ LEGAL DEL PRODUCTE: Postres làcties
- INFORMACIÓ ALLERGÒGENS: Aquest producte és apte per a celíacs. Conté llet.
- CADUCITAT: 35 dies
- NÚMERO REGISTRE SANITARI: 15 – 01801 /GE
- NOM O RAÓ SOCIAL I DIRECCIÓ: La Fageda Fundació. Mas Els Casals s/n, 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa

1. CARACTERÍSTIQUES

- FÍSICO –QUÍMIQUES:
Postres làcties gelificades no fermentades
- MICROBIOLÒGIQUES:
Listeria monocytogenes - Absència/25g (fi procés productiu) // <100ufc/g (comercialitzats al llarg de la seva vida útil)
- ORGANOLÈPTIQUES:
Aspecte / Color: Flam gelificat amb color groc pàlid.
Gust / Olor : Característic a vainilla.

2. LOGÍSTICA

- CODI EAN: 8 424395140318
- ENVÀS / EMBALATGE:
Format Pack: Vas de poliestirè translúcid amb tapa de plàstic alumínic **envoltat per un agrupador de cartró** i embalats en caixes de 6 packs
Format HORECO: Vas de poliestirè translúcid amb tapa de plàstic alumínic. Embalats en caixes de 24 unitats.
- PES, DIMENSIONS I PALETITZACIÓ:

	Pack	Caixa Horeco	Caixa 6 packs
Pes	4x110 g	3 kg	3 kg
Dimensions (mm)	150 x 145 x 55	299 x 150 x 170	299 x 150 x 170
PALETITZACIÓ	Sol.licitar la fitxa logística al departament comercial		

- CONDICIONS EMMAGATZEMATGE:
Conservar i transportar en fred , entre 1 i 8°C. Manipular amb compte, evitant cops i altres agressions.

3. NORMATIVA APLICABLE

Reglament (UE) N° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene del productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).

Reglament (UE) N° 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 de abril de 2004 pel que s'estableixen normes específiques de higiene dels aliments d'origen animal. (Així com les seves modificacions posteriors).

RD 179 / 2003 del 14 de febrer pel que s'aprova la Norma de Qualitat del iogurt.

DOGC n° 3679 -17 / 07 / 02. Llei 20 / 2002 del 5 de juliol de Seguretat alimentaria.

RD1334 / 1999 del 21 de juliol pel que s'aprova la Norma General d'Etiquetatge Presentació i publicitat dels productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).

RD 1801/2008 de 3 de novembre pel que s'estableixen normes relatives a les quantitats nominals per productes envasats i al control del seu contingut efectiu. (Així com les seves modificacions posteriors).

Reglament (UE) N° 10/2011 de la Comissió de 14 de gener de 2011 sobre materials y objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb alimentes. (Així com les seves modificacions posteriors).

RD 1728/2007, de 21 de desembre, pel que s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector làctic. (Així com les seves modificacions posteriors).

Reglamento (CE) 2073/2005 del 15 de Novembre relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).

Reglament (UE) N° 1881/2006 de la Comissió de de 19 de desembre de 2006 pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants al productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).

Reglament (UE) No 37/2010 DE LA COMISIÓ de 22 de desembre de 2009 relatiu a les substancies farmacològicament actives i la seva classificació pel que fa referencia als límits màxims de residus als productes alimenticis d'origen animal.. (Així com les seves modificacions posteriors).

Reglament (CE) 178/2002 pel que s'estableixen els principis i els requeriments generals de la legislació alimentaria, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentaria i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentaria. (Així com les seves modificacions posteriors).

4. ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT (OGM):

D'acord a l'establert al Reglament (CE) n° 1829/2003 del Parlament Europeu y del Consell de 22 de setembre de 2003 sobre aliments i pinsos modificats genèticament i del Reglament (CE) n° 1830/2003 del Parlament Europeu i del Consell de 22 de setembre de 2003 relatiu a la traçabilitat i al etiquetat de organismes modificats genèticament i a la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquets, i pel que es modifica la Directiva 2001/18/CE, es declara l'absència de utilització de OGM en el present producte.

6. ALTRES:

NOTA: El format HORECO es serveix a Hostaleria, Restauració i Col·lectivitats.

PRODUCTE ELABORAT A SANTA PAU, PARC NATURAL DE LA ZONA VOLCÀNICA DE LA GARROTXA (CATALUNYA)