



Página	1/2
Edición	1
Fecha	11-ABR-23

Ficha Técnica	
<u>Denominación legal</u> PRODUCTO DE PANADERÍA	
<u>Denominación comercial</u> TORTA DE HARINA	
<u>Código Comercial</u> 0	<u>Nº Ficha</u> PAN 7

Datos del Fabricante

<u>Razón Social</u>	PANADERIA TAMAIDE, S.L.
<u>Dirección</u>	C/PEDRO GIL, 12 SUB. EL FRONTON.
<u>De</u>	SAN MIGUEL DE ABONA
<u>Fabricación</u>	38620 (TENERIFE)
<u>E-mail</u>	922.70.10.00
<u>Contacto</u>	Panaderiatamaide@hotmail.com
<u>Nº RGSA</u>	Domingo
	TF/20/PA/12785

Descripción: TORTA DE HARINA

Ingredientes: Agua, Harina de Trigo, Extracción 73%, Sal, “Masa Madre”, Antiaglomerante(E170), Antioxidante (E300), Enzimas [Trigo].

Información De Alérgenos

Alergeno	Como Ingrediente	Posibilidad de Contaminación	Ingrediente Etiquetable
Cereales que contengan Gluten y/o productos derivados	X		Gluten
Crustáceos y productos derivados			
Huevos y productos derivados			
Pescado y productos derivados			
Cacahuets y productos derivados			
Soja y productos derivados			
Leche y productos derivados			
Frutos secos y productos derivados			
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos derivados	X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones: >10mg/ Kg. ó 10 mg/L expresado como SO2			
Moluscos y productos derivados			
Altramuces y productos derivados			

Proceso de Elaboración: Amasado >> Formado >> Fermentación >> Horneado >> Enfriado >> Envasado >> Distribución

Envasado y Formatos: Peso Unidad: 185 gr.
Presentación en granel: Cajas plástica continuas para uso alimentario reutilizables
Bolsa de papel apta para uso alimentario de un solo uso.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco

Modo de Empleo: Consumo directo sin manipulación previa

Lote Fecha de fabricación; formato (día/mes/año)

Caducidad No se aplica (fresco diario)

Características Organolépticas

Olor	Característico del producto	Aspecto	Característico del producto
Color	Característico del producto	Aroma	Característico del producto
Sabor	Característico del producto	Consistencia	Crujiente

Características Físio-Químicas:

Humedad	Ph
---------	----