



Página	2/2
Edición	1
Fecha	25/oct/22

Ficha Técnica	
<u>Denominación legal</u>	
PRODUCTO DE PANADERÍA	
<u>Denominación comercial</u>	
TELERAS XL	
<u>Código Comercial</u>	<u>Nº Ficha</u>
0	PAN 6 Y 7

Razón Social
Dirección De
Fabricación
E-mail
Contacto
Nº RGSAA

Datos del Fabricante

PANADERIA TAMAIDE, S.L.
C/PEDRO GIL, 12 SUB. EL
FRONTON.
SAN MIGUEL DE ABONA
38620 (TENERIFE)
922.70.10.00
Panaderiatamaide@hotmail.com
Domingo
TF/20/PA/12785

Descripción:

Telera Larga

Ingredientes:

Agua, Harina de Trigo, Extracción 73%, Sal, "Masa Madre",
Antiaglomerante(E170), Antioxidante (E300), Enzimas [Trigo]

Información De Alérgenos

Alérgeno	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		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones: >10mg/ Kg. ó 10 mg/L expresado como SO ₂			
Moluscos y productos derivados			
Altramuces y productos derivados			

Proceso de Elaboración:

Amasado >> Formado >> Fermentación >> Horneado >> Enfriado >> Envasado >> Distribución

Envasado y Formatos:

Peso Unidad: 465 – 470 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
Color	Característico del producto
Sabor	Característico del producto

Aspecto	Característico del producto
Aroma	Característico del producto
Consistencia	Crujiente

Características Físio-Químicas:

Humedad

Ph



Página	2/2
Edición	1
Fecha	25/oct/22

Ficha Técnica	
Denominación legal	
PRODUCTO DE PANADERÍA	
Denominación comercial	
BARRA	
Código Comercial	Nº Ficha
0	PAN 3

Razón Social

Dirección

De

Fabricación

E-mail

Contacto

Nº RGSAA

Datos del Fabricante

PANADERIA TAMAIDE, S.L.

C/PEDRO GIL, 12 SUB. EL FRONTON.

SAN MIGUEL DE ABONA

38620 (TENERIFE)

922.70.10.00

Panaderiatamaide@hotmail.com

Domingo

TF/20/PA/12785

Descripción:

Barra Pan Normal

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		
Anhidrido 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: 185-190 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
Color	Característico del producto
Sabor	Característico del producto

Aspecto	Característico del producto
Aroma	Característico del producto
Consistencia	Crujiente

**Características
Físio-Químicas:**

Humedad

Ph



Página	2/2
Edición	1
Fecha	25/oct/22

Ficha Técnica <u>Denominación legal</u> PRODUCTO DE PANADERÍA <u>Denominación comercial</u> TELERA CON MATALAUVA <u>Código Comercial</u> <u>Nº Ficha</u> 0 PAN 4	
---	--

Razón Social
Dirección De
Fabricación
E-mail
Contacto
Nº RGSAA

Datos del Fabricante

PANADERIA TAMAIDE, S.L.
C/PEDRO GIL, 12 SUB. EL
FRONTON.
SAN MIGUEL DE ABONA
38620 (TENERIFE)
922.70.10.00
Panaderiatamaide@hotmail.com
Domingo
TF/20/PA/12785

Descripción:

Telera con Matalauva

Ingredientes:

Agua, Harina de Trigo, Extracción 73%, Sal, "Masa Madre",
 Antiaglomerante(E170), Antioxidante (E300), Enzimas [Trigo],
 Matalauva.

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		
Anhidrido 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: 400gr
 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
Color	Característico del producto
Sabor	Característico del producto

Aspecto	Característico del producto
Aroma	Característico del producto
Consistencia	Crujiente

Características Físio-Químicas:

Humedad

Ph



Página	2/2
Edición	1
Fecha	25/oct/22

Ficha Técnica	
<u>Denominación legal</u>	
PRODUCTO DE PANADERÍA	
<u>Denominación comercial</u>	
PAN NORMAL	
<u>Código Comercial</u>	<u>Nº Ficha</u>
0	PAN 2

Razón Social

Dirección

De

Fabricación

E-mail

Contacto

Nº RGSA

Datos del Fabricante

PANADERIA TAMAIDE, S.L.

C/PEDRO GIL, 12 SUB. EL FRONTON.

SAN MIGUEL DE ABONA

38620 (TENERIFE)

922.70.10.00

Panaderiatamaide@hotmail.com

Domingo

TF/20/PA/12785

Descripción:

Barra Pan Normal

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		
Anhidrido 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: 115- 120 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
Color	Característico del producto
Sabor	Característico del producto

Aspecto	Característico del producto
Aroma	Característico del producto
Consistencia	Crujiente

**Características
Físio-Químicas:**

Humedad

Ph



Página	2/2
Edición	1
Fecha	25/oct/22

Ficha Técnica	
<u>Denominación legal</u>	
PRODUCTO DE PANADERÍA	
<u>Denominación comercial</u>	
PULGAS Y MONERRIS	
<u>Código Comercial</u>	<u>Nº Ficha</u>
0	PAN 6 Y 7

Razón Social
Dirección De
Fabricación
E-mail
Contacto
Nº RGSAA

<u>Datos del Fabricante</u>
PANADERIA TAMAIDE, S.L.
C/PEDRO GIL, 12 SUB. EL FRONTON.
SAN MIGUEL DE ABONA
38620 (TENERIFE)
922.70.10.00
Panaderiatamaide@hotmail.com
Domingo
TF/20/PA/12785

Descripción: Pan Pulgas y Pan Monerris

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

Información De Alérgenos

Alérgeno	Como Ingrediente	Posibilidad de Contaminación	Ingrediente Etiquetado
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		
Anhidrido 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 Pulgas: 60 - 65gr Peso Unidad Monerris: 80 - 85 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	



Página	1/2
Edición	1
Fecha	25-OCT-22

Ficha Técnica	
<u>Denominación legal</u>	
PRODUCTO DE PANADERÍA	
<u>Denominación comercial</u>	
PAN INTEGRAL	
<u>Código Comercial</u>	<u>Nº Ficha</u>
0	PAN 5

<u>Razón Social</u>
<u>Dirección</u>
<u>De</u>
<u>Fabricación</u>
<u>E-mail</u>
<u>Contacto</u>
<u>Nº RGSAA</u>

Datos del Fabricante

PANADERIA TAMAIDE, S.L.
C/PEDRO GIL, 12 SUB. EL FRONTON.
SAN MIGUEL DE ABONA
38620 (TENERIFE)
922.70.10.00
Panaderiatamaide@hotmail.com
Domingo
TF/20/PA/12785

Descripción:

Pan Integral

Ingredientes:

Agua, Harina de Trigo grano entero 100% Integral, 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: 115-120gr
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
Color	Característico del producto
Sabor	Característico del producto

Aspecto	Característico del producto
Aroma	Característico del producto
Consistencia	Crujiente

Características Físio-Químicas:

Humedad

Ph