



1. Información general sobre el producto

N.º de versión 1
Nombre del producto EN Panko Yusaku 10 kg
Marca
Referencia del producto 014273

1.1 Requisitos generales

Los productos deben cumplir con la normativa de la UE; para más detalles, consulte el anexo

2. Composición del producto

2.1 Lista de componentes

Indique la receta exacta antes del procesamiento en orden descendente. Los ingredientes compuestos deben mencionarse en su totalidad (p. ej., pan rallado; agua, levadura, trigo, sal). Indique el nombre completo de cualquier aditivo, incluidos los aditivos técnicos utilizados y el número E. Especifique la materia prima de los aceites vegetales, p. ej., aceite de palma; el almidón, p. ej., almidón de maíz modificado; y las proteínas hidrolizadas, p. ej., proteína de soja hidrolizada. Añada información importante y relevante sobre los ingredientes, como la clasificación de calidad (p. ej., arroz de grado AAA), el método de procesamiento utilizado (p. ej., albaricoques secos, arroz precocido, hierbas irradiadas). La cantidad total de todos los ingredientes debe ser del 100 %.

<u>Tipo de ingrediente</u>	<u>Nombre</u>	<u>Origen</u>	<u>% en el producto final</u>	<u>(Número E)</u>	<u>País de origen</u>	<u>Alérgeno</u>	<u>¿Es obligatorio el etiquetado de OMG?</u> (Reglamento (CE) n.º 1829/2003)
Ingrediente	harina de trigo	trigo	83,5		China	Trigo	No
Ingrediente	Agua	natural	11,9		China		No
Ingrediente	glucosa	maíz	2,1		China		No
Ingrediente	levadura	levadura	1,6		China		No
Ingrediente	sal	natural	0,9		China		No

Porcentaje total: 100,00 %

2.2 Declaración de ingredientes

Añada una imagen del diseño original (Apéndice I) del embalaje de exportación o añada el diseño en un archivo aparte. Puede añadir los archivos adjuntos al final del documento.

2.3 Alcohol, halal, vegetarianos

¿El producto no contiene alcohol? Sí
En caso negativo, concentración (%):
¿El producto está libre de aditivos artificiales? (Colorantes, aromatizantes, conservantes, etc.) Sí



¿Es este producto halal? No
 En caso afirmativo, institución:
 Válido hasta:
 ¿Aparece indicado en el envase?
 ¿Es este producto kosher? No
 En caso afirmativo, institución:
 Válido hasta:
 ¿Aparece indicado en el envase?
 ¿Este producto es apto para vegetarianos? Sí
 ¿Este producto es apto para veganos? Sí
 ¿Es este producto ecológico? No
 En caso afirmativo, adjunte el certificado.
 ¿Forma parte este producto de un programa de comercio justo? No
 ¿Qué programa?

3. Almacenamiento, vida útil, peso y codificación de trazabilidad

3.1 Condiciones de almacenamiento y vida útil

	Destinatarios	Mín.	Máx	Condiciones de almacenamiento
Temperatura de almacenamiento	25 °C	≥ 5 °C	≤ 40 °C	Mantener alejado de la luz y conservar en un lugar fresco y seco

	MÁX.
Vida útil total: (meses)	24

3.2 Vida útil secundaria

Explique cómo manipular el producto después de abrirlo

	Destinatarios	Mín	Máx	Condiciones de almacenamiento / Instrucciones:
Temperatura de almacenamiento: (°C)	25 °C	≥ 5 °C	≤ 40 °C	Cerrar bien, mantener alejado de la luz, almacenar en un lugar fresco y seco.

	Máx.



Vida útil total (días)	...
------------------------	-----

3.3 Peso

En el caso de los proveedores de fuera de la UE, el peso neto del producto debe ser el peso **mínimo**.

	Objetivo	Mín.	Máx
Peso: (unidad de consumo en gramos/ml)	10 000	10 000	11 000

	gramos
Peso escurrido: [Si procede]	... g

Productos sólidos en g, líquidos en ml: g

3.4 Código de trazabilidad y clave de código

Código de producción (ejemplo) 05/09/2027; 090522

Clave del código de producción (explicación del código de producción) 05/09/2027 es la fecha de caducidad; 090522 es el número de lote

4. Alérgenos, OMG e irradiación

4.1 Declaración de alérgenos

Tabla

<u>Alérgeno</u>	<u>En el producto</u>	<u>Contaminación cruzada en la línea de producción</u>	<u>Contaminación cruzada en la empresa</u>
Cereales que contienen gluten	Presente	Presente	Presente
- Trigo	Presente	Presente	Presente
- Centeno	Ausente	Ausente	Ausente
- Cebada	Ausente	Ausente	Ausente
- Avena	Ausente	Ausente	Ausente
- Trigo de Khorasan	Ausente	Ausente	Ausente



- Espelta	No disponible	Ausente	Ausente
Crustáceos	Ausente	Ausente	Ausente
Huevos	Ausente	Ausente	Ausente
Pescado	Ausente	Ausente	Ausente
Cacahuetes	Ausente	Ausente	Ausente
Soja	Ausente	Ausente	Ausente
Leche (incluida la lactosa)	Ausente	Ausente	Ausente
Frutos secos	Ausente	Ausente	Ausente
- Almendras	Ausente	Ausente	Ausente
- Avellanas	Ausente	Ausente	Ausente
- Nueces	Ausente	Ausente	Ausente
- Anacardos	Ausente	Ausente	Ausente
- Nueces pecanas	Ausente	Ausente	Ausente
- Brasil	Ausente	Ausente	Ausente
- Pistacho	Ausente	Ausente	Ausente
- Macadamia	Ausente	Ausente	Ausente
Apio	Ausente	Ausente	Ausente
Mostaza	Ausente	Ausente	Ausente
Semillas de sésamo	Ausente	Ausente	Ausente
Dióxido de azufre y sulfitos	Ausente	Ausente	Ausente
Altramuz	Ausente	Ausente	Ausente
Moluscos	Ausente	Ausente	Ausente

4.2 Irradiación y organismos modificados genéticamente (OMG)

Los productos que contengan ingredientes irradiados o ingredientes obtenidos a partir de OMG deben estar etiquetados como tales.

¿Este producto (y todos sus ingredientes) está libre de irradiación?	Sí
¿Este producto (y todos sus ingredientes) está libre de OMG? De acuerdo con los Reglamentos (CE) n.º 1829/2003 y (CE) n.º 1830/2003	Sí

5. Examen sensorial

Aspecto / color:	Blanco/beige, del color de la harina
Sabor:	Sabor a pan sin azúcar
Olor:	Olor a harina, sin olores extraños.
Textura/consistencia:	migas, granulado



6. Análisis químico/físico

Indique los valores químicos y físicos. Los campos en blanco deben utilizarse para otros datos relevantes de productos específicos. En «frecuencia de medición» se indicará la frecuencia de control en la producción, p. ej., 2 veces al día. Indique también el método utilizado.

	Objetivo	Mín	Máx
pH
Brix	... °Brix	... °Brix	... °Brix
Materia seca	≥ 87 %	≥ 87 %	≤ 95 %
Sal	0,83 %	≥ 0,8 %	≤ 1 %
Aluminio	≤ 100 mg/kg	≥ 10 mg/kg	≤ 100 mg/kg
Actividad del agua*	0,6	≥ 0,5	≤ 0,7
Toxinas [si procede]	... mg/kg	... mg/kg	... mg/kg
Yodo	... mg/kg	... mg/kg	... mg/kg

* También conocido como coeficiente de actividad acuosa

	Método	Frecuencia de medición
pH
Brix
Materia seca
Sal	GB 5009.44-2016	cada lote
Aluminio	GB 5009.12-2017	cada lote
Actividad del agua	GB 5009.3-2016	cada lote
Toxinas
Yodo

7. Defectos del producto



Materiales extraños (propios del producto) (%)

no **Materiales extraños (ajenos al producto) (%)**:

no **Arena (%)**: no

Líquido / goteo / esmalte (%): no

Productos dañados (%): no

Porcentaje de variaciones restantes (%): no

8. Análisis microbiológico

Indique los valores microbiológicos en la «fecha de consumo preferente» (FCP). (*) M = la concentración máxima aceptable de un organismo de ensayo. Un recuento superior a M en cualquier unidad de muestra es inaceptable. En «frecuencia de muestreo» se indicará la frecuencia de control en la producción, p. ej., 2 veces al día. Indique también el método utilizado.

	M (*)	Método	Frecuencia de muestreo
Recuento total de aerobios en placa	< 10 000 ufc/g	GB4789.2-2022	cada lote
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g	GB4789.3-2016	cada lote
Coliformes	< 10 ufc/g	GB4789.3-2016	cada lote
Coliformes fecales	... ufc/g
Bacillus cereus	... ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	GB4789.10-2016	cada lote
Salmonella	0 ufc/25 g	GB4789.4-2016	cada lote
Listeria monocytogenes	... ufc/g
Clostridium perfringens	... ufc/g
Levaduras	... ufc/g
Mohos	< 10 ufc/g	GB4789.15-2016	cada lote

¿Cuenta la empresa de análisis con la certificación ISO 17025 o (EN 45001 para la UE)? Sí

¿Cuenta la empresa de análisis con la certificación ISO 9001:2000? Sí

9. Información nutricional

Productos líquidos en ml, productos sólidos en g (20 °C)

Valor nutricional

Energía

kilojulios (kJ/100 g-100 ml)

1508



kilocalorías (kcal/100 g-100 ml)	355
grasa (g/100 g-100 ml)	0
de las cuales saturadas (g/100 g-100 ml)	0
de los cuales ácidos grasos monoinsaturados (g/100 g-100 ml) de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g/100 g-100 ml) de los cuales ácidos grasos trans (g/100 g-100 ml)	
Hidratos de carbono (g/100 g-100 ml)	76
de los cuales azúcares (g/100 g-100 ml)	1,5
de los cuales polioles (g/100 g-100 ml) de los cuales almidón (g/100 g-100 ml)	
fibra (g/100 g-100 ml)	
proteínas (g/100 g-100 ml)	13
sal (g/100 g-100 ml)	0,80
colesterol (mg/100 g-100 ml)	
salatrimis (g/100 g-100 ml)	
alcohol (etanol) (g/100 g-100 ml)	
ácido orgánico (mg/100 g-100 ml)	
sodio (mg/100 g-100 ml)	
100 g/100 ml	100 g
Preparado/sin preparar	Sin preparar

De acuerdo con las instrucciones de preparación que figuran en el envase. Si se ha rellenado la declaración nutricional del producto preparado, por favor, indique las instrucciones correctas en el apartado 11.3. Estas instrucciones también deben figurar en la etiqueta.

¿El contenido de sal se debe exclusivamente a la presencia de sodio de origen natural? No

	Vitaminas y minerales	Cantidad	Uom	% de la ingesta diaria recomendada según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales
Vitaminas y minerales



¿Cómo se obtienen los valores nutricionales? Analizados por un laboratorio certificado

10. Detección de metales y descripción del proceso

Describa el proceso de producción (diagrama de flujo del proceso) y mencione los puntos críticos de control del proceso. Complete la lista de PCC. Añada el anexo al final del documento.

¿Se detecta metal en el producto? Sí

En caso afirmativo, límites de detección - 1,5 mm

Ferrosos:
En caso afirmativo, límites de detección 2,0 mm

- Metales no ferrosos: En caso afirmativo, límites de detección 2,0 mm

Acero inoxidable: Elaboración de la masa → Primera fermentación → Moldeado → Corte de la masa → Segunda fermentación → Electrodo → Enfriamiento → Selección y recorte de los bordes → Trituración → Secado → Tamizado → Pesaje → Envasado → Detección de metales → Almacenamiento

Descripción del proceso

PCC 1: Secado: secado con un secador de aire caliente a 80-90 °C

CCP 2:

CCP 3:

CCP 4:

PCC 5:

11. Envasado y etiquetado

11.1 Conservación del envase de venta al público

Envasado conforme al Reglamento (CE):

n.º 10/2011 - n.º 1935/2004 - n.º 2023/2006 Sí

En caso afirmativo, adjunte el informe de ensayo y la declaración de conformidad

Sin bisfenol A Sí

Atmósfera / Relleno de gas No

Si es así, ¿qué método se utiliza?

Envasado al vacío No

Pasteurizado No

en caso afirmativo, combinación de tiempo/temperatura:

Esterilizado No

Si es así, combinación de tiempo y temperatura:

Envase activo No

¿qué tipo se utiliza (p. ej., absorbedor de oxígeno/silice/otros sorbentes)?



11.2 Método de preparación

Describe cómo deben preparar el producto los consumidores. (Instrucciones de cocción). Si se han indicado los valores nutricionales del producto preparado, estas instrucciones son **obligatorias** y deben figurar en la etiqueta.

Instrucciones de preparación Rebozar los ingredientes preparados con pan rallado, verter suficiente aceite de cocina en la freidora y, cuando el aceite alcance los 180 °C, introducir los ingredientes preparados en la freidora y freír durante 3-5 minutos.

12. Ética

¿Se han fabricado estos productos sin recurrir al trabajo infantil? Sí

13. Anexo

El producto debe cumplir las siguientes propiedades generales (GMP, HACCP). El producto debe:

- fabricado con aditivos alimentarios autorizados según el Reglamento (CE) n.º 1333/2008
- libre de agentes patógenos, toxinas de agentes patógenos y virus patógenos, incluidos los protozoos y parásitos, y debe cumplir con el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión
- libre de residuos de productos químicos, como agentes de limpieza y lubricantes
- cumplir con los niveles máximos de Mosh/Moah
- pesticidas, de conformidad con la legislación de la UE <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN>
- libres de ingredientes irradiados.
- cumplir los niveles máximos de nitratos, aflatoxinas, ocratoxina A, patulina, deoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas, toxinas T-2 y HT-2, plomo, cadmio, mercurio, estaño (inorgánico), 3-MCPD, dioxinas, PCB y benzo(a)pireno, etc., de conformidad con el Reglamento (CE) (CE) n.º 915/2023
- cumplir con la legislación de la UE sobre aminoácidos biogénicos, Reglamento (CE) n.º 2073/2005
- estén libres de cuerpos extraños nocivos, tales como madera, vidrio, metal, plástico, etc.
- libres de plagas o daños causados por plagas (insectos y roedores).
- estén libres de colorantes ilegales (rojo de Sudán, etc.).

14. Requisitos esenciales de envasado

Esto indica que cumplimos con los requisitos esenciales de envasado en cuanto a fabricación y composición:

- El volumen y el peso del envase se limitarán a la cantidad mínima necesaria para que el envase siga cumpliendo los requisitos funcionales.
- El envase deberá poder reutilizarse o recuperarse. El envase no debe contener sustancias peligrosas o nocivas cuando se queme o se elimine como residuo
- La cantidad total de metales pesados en el envase no superará un máximo de 100 ppm (100 miligramos por kilogramo) por componente del envase.



Se aplica el siguiente método de reutilización al embalaje: (indique cuál se aplica)

Las características del embalaje permiten su uso en varias ocasiones,
o No

El embalaje cumple con la normativa laboral para su procesamiento, o
El envase cumple los requisitos específicos para envases reciclables y, Sí

por lo tanto, se ha convertido en residuo Sí

El siguiente método de recuperación se aplica al embalaje: (indique cuál se aplica)

Un determinado porcentaje en peso de los materiales utilizados puede ser reutilizado
, o No

El embalaje generará energía al quemarse, o Sí

El envase puede compostarse y es biodegradable. No

15. Información del proveedor

Nombre del proveedor Qingdao Sun-Growing Trade Co.Ltd
Liu Qing

Calidad del contacto *Correo electrónico:* sun_growing@vip.163.com
Tel.:

Fax:

15.1 Sistemas de calidad

Adjunte una copia de sus certificados de calidad debajo del documento

GMP No

HACCP Sí

BRC No

IFS No

ISO 22000 No

BSCI No

RSPO No

Otros certificados (ISO, Halal, Kosher, de laboratorio, medioambientales, de durabilidad, de cumplimiento social, etc.)

N.º de aprobación / N.º de la UE:

Solo aplicable a establecimientos que manipulen, preparen o produzcan productos de origen animal. Adjunte una copia de su certificado

16. Envases

Jerarquía de envases



TIUD	GTIN	Número de artículos	Número de		Tipo de embalaje	Tipo de palé	Embalaje de transporte	Número de capas por palé	Número de cajas por capa
			GTIN de un nivel inferior	GTIN únicos un nivel más abajo					
EA	8436042306732	X	X	X	BG	X		X	X

Dimensiones y pesos

TIUD	GTIN	Peso bruto (g)	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)	Altura (mm)	Anchura (mm)	Longitud (mm)	Diámetro (mm)
EA	8436042306732	10300,00	10000,00		135,00	378,00	590,00	

** Terminología y descriptores de unidades:*

TIUD: *Descriptor de unidad de artículo comercial*

PL: *Palé*

CS: *Caja*

PK: *Paquete / Paquete interior*

EA: *Cada*

17. Información adicional

Información adicional

18. GS1

GS1_isAllergenRelevantDataProvided true