PRODUCTO	**MINI ROSCOS DE VINO**

CLASIFICACIÓN LEGISLACIÓN	Bollería, Pastelería, Confitería y Repostería
CLASIFICACIÓN EMPRESA	HORNEADO
MARCAS COMERCIALES	El Mesías
CATEGORÍA	Suprema

COMPOSICIÓN	**INGREDIENTES**	**PORCENTAJE**
	Harina de TRIGO	
	Grasa de cerdo (antioxidantes: extracto natural de romero y ácido cítrico)	
	Azúcar	
	Vino (SULFITOS)	8,5
	Matalahúga	
	SÉSAMO	
	Canela	
	Clavo	

ELABORACIÓN

1. Recepción de las materias primas
2. Almacenamiento de materias primas
3. Preparación de materias primas
4. Almacenamiento de materias primas acondicionadas
5. Pesado – Adición Ingredientes – Mezclado – Amasado.
6. Pesado – Cortado – Moldeado
7. Reposo, en caso necesario
8. Relleno, en caso necesario
9. Horneado
10. Enfriamiento
11. Adición de ingredientes, en caso necesario
12. Liado
13. Envasado
14. Almacenamiento producto terminado

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.

ETIQUETADO / ROTULADO	El envase estuche especifica los siguientes datos: - Denominación del producto - Peso neto (Español, Inglés) - Ingredientes (Español, Inglés, Francés, Alemán y Portugués) - Información sobre alérgenos - Lote de envasado - Fecha de consumo - Datos de la empresa - Teléfono de atención al consumidor - Valores nutricionales - Información envase reciclado - Punto verde
ALMACENAMIENTO	Paletizado y/o en cajas protectoras, nunca en contacto directo con el suelo, en lugar seco y fresco, alejado de olores y a temperatura ambiente.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Temperatura de transporte: temperatura ambiente, recomendable máximo 22 ºC. Para productos bañados en chocolate, recomendable máximo 15 ºC.
LOTEADO	El producto unitario constará de un lote impreso en la envuelta de 4 cifras correspondiente a la semana, día y máquina de fabricación. El estuche constará de un lote impreso de 6 cifras correspondiente a la fecha de envasado en orden AA/MM/DD.
FECHA CONSUMO	La fecha de consumo preferente del producto unitario se indicará junto al Lote del producto, se compone de 4 cifras que indican mes y año de consumo MM/AA. La fecha de consumo preferente se indicará junto al Lote del estuche, se compone de 4 cifras que indican mes y año de consumo MM/AA.
VIDA ÚTIL	La empresa mediante estudios estima la vida útil del producto de catorce meses desde la fecha de fabricación.

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.

FORMA DE ENVASADO	• **Presentación primera envoltura:** En unidades individuales redondas de 17 g aprox. envueltas en flow-pack. • **Embalaje envasado unidades de venta:** estuches formato de 90 g, 120 g, 300 g; bolsa 500 g; granel 3 kg. • **Etiquetado unidades de venta:** La etiqueta contiene el nombre comercial, el peso neto, la fecha de caducidad y el nº de lote, ingredientes con alérgenos y valores nutricionales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION por 100 g / per 100 g	
Valor energético / Energy	1882 kJ / 450 kcal
Grasas / Fat - De las cuales saturadas / Saturated	23,5 g 9,4 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates - De los cuales azúcares / Sugars	50,5 g 9,4 g
Proteínas / Proteins	5,7 g
Sal / Salt	0,005 g

OMG	No contiene.
RADIACIÓN	No contiene.
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de HUEVO, CACAHUETE, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA y MOSTAZA.

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.

PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS	Color	Tostado - Banco
	Sabor	Vino
	Textura	Media
	Medidas (mm)	35 x 20 x 20
	pH	5 – 7
	Humedad (%)	2 – 5
	Índice actividad agua (%)	Máx. 0,4 – 0,5
	Acrilamida	Máx. 300 µg/kg
	Contaminantes	Aflatoxinas totales, aflatoxinas B1, Nitratos, Ocratoxina A, Desoxinivalenol, Zeralenona, Benzopireno Melamina
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Salmonella	Ausencia/25 g
	Eschericha Coli	Ausencia/ 1 g
	Mohos y levaduras	Máx. 500 ufc/g
	Staphylococcus aureus	Ausencia/ 0,1 g
	Clostridium sulf-reductores	Máx. 1000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Máx. 100 ufc/g en vida útil y 0 ufc/ g en fabricación

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN	Una vez el producto llega al consumidor, debe conservarse en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Este es un producto listo para comer.
USO PREVISTO	Producto para alimentación humana, importante leer indicaciones de ingredientes y alérgenos para grupos vulnerables como diabéticos, celíacos y personas con alergias o intolerancias a alguno de sus componentes.

NORMAS DE REFERENCIA
- Reglamento (UE) nº 2019/229 de la Comisión, de 07 de febrero de 2019, por el que modifica el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

- Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

- 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 mediar la presencia de acrilamida en los alimentos.

- Reglamento (UE) 2025/351 de la Comisión, de 21 de febrero de 2025 por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a estar en contacto con alimentos, se modifica el Reglamento (UE) 2022/1616, relativo a los materiales y objetos de plástico reciclados destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga el Reglamento (UE) n.º 282/2008, y se modifica el Reglamento (UE) n.º 2023/2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, en lo que se respecta al plástico reciclado y a otras cuestiones relacionadas con el control de calidad y la fabricación de materiales y objetos de plástico destinados a evitar el contacto con alimentos.

- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el 1881/2006.

CONFORME	**CONFORME**
DPTO. CALIDAD: MARÍA CEBALLOS	**GERENCIA: ANTONIO PRADAS**

Este documento contiene información técnica confidencial propiedad de EL MESÍAS, S.L. Su uso está limitado exclusivamente al destinatario autorizado. Cualquier reproducción total o parcial, cesión o divulgación a terceros, por cualquier medio, queda prohibida sin consentimiento previo y por escrito, conforme a la directiva UE 2016/943 y la Ley 1/2019 de Secretos Empresariales.