PRODUCTO	SELECCIÓN BIO

CLASIFICACIÓN LEGISLACIÓN	Bollería, Pastelería, Confitería y Repostería
CATEGORÍA COMERCIAL	Producto de pastelería y repostería (1.3. Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales – RG CE 2073/2005).
CLASIFICACIÓN EMPRESA	HORNEADO
MARCAS COMERCIALES	El Mesías
CATEGORÍA	Ecológico

PRODUCTOS	INGREDIENTES
Mantecado de canela y ajonjolí ECOLÓGICO Polvorón ECOLÓGICO Rosco de anís ECOLÓGICO *Ingredientes procedentes 100% de Agricultura Ecológica	Harina de TRIGO*
	Aceite oliva virgen extra*
	Aceite de girasol alto oleico*
	Azúcar*
	Matalahúga*
	SÉSAMO*
	Canela*
	Aroma de limón
	Aroma de anís
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. Horneado 8. Enfriamiento 9. Adición de ingredientes, en caso necesario 10. Liado 11. Envasado 12. 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, Portugués y Alemán) - 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. Junto a la fecha de consumo irá la indicación “02” (Ecológico). 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 17-22 g aprox. envueltas en flow-pack. • Embalaje envasado unidades de venta: estuches formato de 120 g, 350 g. • 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	2084 kJ / 498 kcal
Grasas / Fat - De las cuales saturadas / Saturated	23,2 g 9,7 g
Hidratos de carbono / Carbohydrates - De los cuales azúcares / Sugars	66,4 g 44,6 g
Proteínas / Proteins	5,9 g
Sal / Salt	0,005 g

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

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 - Blanco
	Sabor	Característico
	Textura	Media – Dura
	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. 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. Reglamento (UE) 2021/382 de la comisión 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del reglamento (CE) nº 852/2024.

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.

- REGLAMENTO (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el reglamento (CE) nº 834/2007 del consejo.

- REGLAMENTO (CE) nº 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

- 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.

- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

- Real Decreto 1245/2008, del Ministerio de la Presidencia, de 8 de julio de 2008, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

- Reglamento 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a seguridad alimentaria.

- Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y sus modificaciones posteriores (Reglamento (UE) No 594/2012 y Reglamento (UE) No 696/2014). Y posteriores modificaciones.

- 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.

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.

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.