

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		1	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL	
REPASPAN, S.L. RGS: 20.048168/BI POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5 48500 ABANTO – ZIERBANA TELEFONO: 944189336	<b>FORMATOS COMERCIALES</b>  - Barra común                    *Sin sal: - Barra pequeña                - Richi sin sal - Bocados                         - Barra sin sal - Richi - Libra - Mini flauta - Hamburguesa - Txapatón bollo
➤ PRODUCTO	
<b>PAN COMUN</b>	

➤ INGREDIENTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina V - Harina de <b>TRIGO</b> y acido ascórbico (E - 300)</li> <li>• Agua</li> <li>• Masa madre</li> <li>• Levadura E. cultivo de <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> <li>• Sal</li> <li>• Mejorante <b>CONC</b>: Antiaglomerante (E170), harina de <b>TRIGO</b>, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (<b>TRIGO</b>).</li> </ul> <p><i>*Los formatos comerciales Sin sal, no se añade sal</i></p> <p><i>*Al pan común precocido se le añade otro mejorante el Lisso Avant: Emulgente (E 481, E 471), antiaglomerante (E 170), harina de TRIGO, antioxidante (E 300) y enzimas [TRIGO].</i></p> <p><i>*Al txapatón bollo se le añade gluten</i></p>

➤ ALERGENOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>GLUTEN</b></li> <li>• Puede contener trazas de <b>SOJA</b></li> </ul>

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos</li> </ul>

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A -18 °C en congelación, una vez fermentado y cocido a temperatura ambiente</li> </ul>

➤ FECHA DE CADUCIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En congelación 15 días, una vez descongelado, fermentado y cocido consumo directo</li> </ul>

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color, consistencia, sabor y olor propios</li> </ul>

➤ CONSUMIDORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados</li> </ul>

➤ USO ESPERADO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo antes de fecha de caducidad</li> </ul>

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Listeria monocytogenes &lt;100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil</li> </ul>

➤ CONDICIONES FISICO - QUIMICAS (Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por kilogramo de pan)</li> </ul>

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		2	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL	
REPASPAN, S.L. RGS: 20.048168/BI POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5 48500 ABANTO – ZIERBANA TELEFONO: 944189336	<b>FORMATOS COMERCIALES</b>  <del>-FORMATOS COMERCIALES</del> -Pan sevillano
➤ PRODUCTO	
<b>PAN BLANCO</b>	

➤ INGREDIENTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Harina V:</b> Harina de <b>TRIGO</b> y ácido ascórbico (E - 300)</li> <li>• <b>Agua</b></li> <li>• <b>Masa madre</b></li> <li>• <b>Levadura.</b> cultivo de <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> <li>• <b>Sal</b></li> <li>• <b>Mejorante Pb:</b> Espesante (E 466), dextrosa, Harina de <b>TRIGO</b>, harina de malta de <b>TRIGO</b> maltodextrina, emulgentes: (E 472e, lecitina de <b>SOJA</b>); harina pregelatinizada de <b>TRIGO</b>, correctores de acidez (E450, E341); extracto de malta (malta de <b>CEBADA</b>; agua), almidón, agente de tratamiento de harina, ácido ascórbico, enzimas.</li> </ul>

➤ ALERGENOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alérgenos:</b> Gluten, soja.</li> <li>• <b>Trazas:</b> Huevos y leche</li> </ul>

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos</li> </ul>

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A -18 °C en congelación, una vez fermentado y cocido a temperatura ambiente</li> </ul>

➤ FECHA DE CADUCIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo</li> </ul>

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color, consistencia, sabor y olor propios</li> </ul>

➤ CONSUMIDORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados</li> </ul>

➤ USO ESPERADO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo antes de caducidad</li> </ul>

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i> &lt;100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil</li> </ul>

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		3	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL	
REPASPAN, S.L.	<b>FORMATOS COMERCIALES</b>
RGS: 20.048168/BI	
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5	
48500 ABANTO – ZIERBANA	
TELEFONO: 944189336	
➤ PRODUCTO	
<b>PAN INTEGRAL</b>	

➤ INGREDIENTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de TRIGO integral.</li> <li>• Agua</li> <li>• Masa madre</li> <li>• Levadura E cultivo de <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> <li>• Sal</li> <li>• Mejorante CONC: Antiaglomerante (E170), harina de TRIGO, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (TRIGO).</li> </ul>	

*\*Los formatos comerciales Sin sal, no se añade sal*

➤ ALERGENOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALÉRGENOS: GLUTEN</li> <li>• TRAZAS: SOJA</li> </ul>	

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL	
Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos	

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A -18 °C en congelación, una vez fermentado y cocido a temperatura ambiente</li> </ul>	

➤ FECHA DE CADUCIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En congelación 15 días, una vez descongelado, fermentado y cocido consumo directo</li> </ul>	

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color, consistencia, sabor y olor propios</li> </ul>	

➤ CONSUMIDORES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados</li> </ul>	

➤ USO ESPERADO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo antes de caducidad</li> </ul>	

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Listeria monocytogenes &lt;100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil</li> </ul>	

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		4	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L. RGS: 20.048168/BI POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5 48500 ABANTO – ZIERBANA TELEFONO: 944189336	<b>FORMATOS COMERCIALES</b>
➤ PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Maíz</i></li> <li>- <i>Espelta</i></li> <li>- <i>Maíz cúrcuma</i></li> <li>- <i>Trigo Sarraceno</i></li> <li>- <i>Chía</i></li> <li>- <i>Verde</i></li> <li>- <i>Soja</i></li> <li>- <i>Ajo</i></li> <li>- <i>Cebolla</i></li> </ul>
<b>PANES ESPECIALES</b>	

➤ INGREDIENTES

**En común para todos los panes:** Harina V: Harina de trigo y ácido ascórbico (300)

**Añadido en función del tipo de pan:**

**MAÍZ:** Harina de **trigo**, semillas de girasol, harina de maíz, sal, aceite de girasol, azúcar, especias, extracto de zanahoria.

**ESPELTA:** harina de espelta, espelta en grano.

**MAÍZ CÚRCUMA:** Se le añade al (31%) MAÍZ; CÚRCUMA.

**TRIGO SARRACENO:** Se le añade harina de **trigo** sarraceno extrusionada, harina de **trigo**, **espelta**, sal, dextrosa, ácido ascórbico, enzimas.

**CHÍA:** Harina de **trigo**, semillas de chía, maíz extrusionado, semillas de girasol, **gluten de trigo**, sal, tomate en polvo, harina de malta de **trigo**, copos de puré de patatas, azúcar, extracto de malta, (malta de **cebada**, agua), espesante E412, masa madre de **trigo** en polvo inactiva (harina de **trigo**, cultivo starter), almidón de tapioca, especias, corrector de acidez E262, agente de tratamiento de la harina, ácido ascórbico, enzimas, extractos de especias.

**VERDE:** Harina de **trigo**, fibra de salvado **trigo**, semillas de linaza, verdura (espinaca deshidratada), fibra de salvado de **avena**, **gluten de TRIGO**)

**SOJA:** **Soja** triturada, harina de **trigo**, masa madre de **trigo** en polvo inactiva (harina de **trigo**, cultivo starter), cáscaras de **soja**, harina de **soja**, sal, **gluten de trigo**, harina de malta de **trigo**, extracto de malta (malta de **cebada**, agua), correctores de acidez: E170, E341; emulgente E472e, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico (Vit C), enzimas.

**AJO:** Ajo deshidratado

**CEBOLLA:** Cebolla deshidratada

**En común para todos los panes:** agua, masa madre, levadura y sal.

- - \*Mejorante CONC: Antiaglomerante (E170), harina de **TRIGO**, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

\*(SE LE AÑADE A TODOS LOS PANES EXCEPTO AL PAN VERDE QUE NO LLEVA MEJORANTE)

➤ ALERGENOS

- **GLUTEN**
- EN EL CASO DE MAÍZ Y MAIZ CÚRCUMA: PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE, SOJA, SÉSAMO, FRUTOS CON CÁSCARA Y CACAHUETE.
- EN EL CASO DE TRIGO SARRACENO: PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, HUEVO Y LECHE.
- EN EL CASO DE CHÍA: PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA, HUEVO, LECHE, ALTRAMUCES Y MOSTAZA.
- EN EL CASO DE PAN VERDE: PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y SÉSAMO.
- EN EL CASO DE SOJA: CONTIENE SOJA Y PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVOS Y LECHE.
- EN EL CASO DE AJO: SULFITOS, TRAZAS: GLUTEN, SOJA, CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA Y SÉSAMO.
- EN EL CASO DE CEBOLLA: TRAZAS: CACAHUETE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

**➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

- - A -18 °C en congelación, una vez descongelado y cocido a temperatura ambiente

**➤ FECHA DE CADUCIDAD**

- En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo

**➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color, consistencia, sabor y olor propios

**➤ CONSUMIDORES**

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

**➤ USO ESPERADO**

- Consumo antes de caducidad

**➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)**

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

**➤ CONDICIONES FISICO - QUIMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)**

- Acrilamida: < 800 µg/Kg panes especiales

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		6	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL	
REPASPAN, S.L. RGS: 20.048168/BI POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5 48500 ABANTO – ZIERBANA TELEFONO: 944189336	<b>FORMATOS COMERCIALES</b>
➤ PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Txapata pequeña/ración</i></li> <li>- <i>Txapata grande</i></li> <li>- <i>Txapaton</i></li> <li>- <i>Txapatinas</i></li> <li>- <i>Rombos</i></li> <li>- <i>Garrulo</i></li> <li>- <i>Txapata malta</i></li> <li>- <i>Txapaton Usabiaga</i></li> </ul>
<b>BARRA TXAPATA</b>	

➤ INGREDIENTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Harina A:</b> Harina de <b>TRIGO</b> y acido ascórbico (E - 300)</li> <li>• <b>Harina ROGAMALTI:</b> Harina de <b>CENTENO</b> malteada. *Excepción de la Txapata malta</li> <li>• Agua</li> <li>• Masa madre</li> <li>• <b>Levadura E:</b> cultivo de Saccharomyces cerevisiae</li> <li>• Sal</li> <li>• <b>Mejorante Pb:</b> Espesante (E466), dextrosa, harina de <b>TRIGO</b>, maltodextrina, emulsionantes E 472.e., lecitina de <b>SOJA</b>, harina de <b>TRIGO</b> pregelatinizada, reguladores de acidez E 450. E 341, extracto de malta, malta de <b>CEBADA</b>, agua, agente de tratamiento de la harina, ácido ascórbico, enzimas</li> </ul> <p>*La Txapata malta en vez de harina rogamalti se le echa: salvado de trigo y harina de malta de trigo tostada.</p>

➤ ALERGENOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ALÉRGENOS: GLUTEN Y SOJA.</b></li> <li>• <b>TRAZAS: HUEVOS Y LECHE.</b></li> </ul>

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos</li> </ul>

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A -18 °C en congelación, una vez descongelado y cocido a temperatura ambiente</li> </ul>

➤ FECHA DE CADUCIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo</li> </ul>

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color, consistencia, sabor y olor propios</li> </ul>

➤ CONSUMIDORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados</li> </ul>

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		7	REV.01

➤ **USO ESPERADO**

- Consumo antes de caducidad

➤ **CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)**

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		8	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL	
REPASPAN, S.L. RGS: 20.048168/BI POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5 48500 ABANTO – ZIERBANA TELEFONO: 944189336	<b>FORMATOS COMERCIALES</b>
➤ PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Rustico grande /pequeño</i></li> <li>- <i>Bolo</i></li> <li>- <i>Roscas</i></li> <li>- <i>Torta</i></li> <li>- <i>Hogaza grande / pequeña</i></li> <li>- <i>Moñas</i></li> <li>- <i>Barra gallega</i></li> <li>- <i>Gallego Redondo</i></li> <li>- <i>Txapata castro grande/ mediana/pequeña</i></li> </ul>
<b>BARRA RUSTICA</b>	

➤ INGREDIENTES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina A Harina de <b>TRIGO</b> y acido ascórbico (E - 300)</li> <li>• Agua</li> <li>• Masa madre</li> <li>• Levadura E: cultivo de <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> <li>• Sal</li> <li>• Mejorante <b>CONC</b>: Antiaglomerante (E170), harina de <b>TRIGO</b>, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (<b>TRIGO</b>)</li> </ul>
➤ ALERGENOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ALÉRGENOS: GLUTEN</b></li> <li>• <b>TRAZAS: SOJA</b></li> </ul>

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos</li> </ul>

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A -18 °C en congelación, una vez descongelado y cocido a temperatura ambiente</li> </ul>

➤ FECHA DE CADUCIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo</li> </ul>

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color, consistencia, sabor y olor propios</li> </ul>

➤ CONSUMIDORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados</li> </ul>

➤ USO ESPERADO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo antes de caducidad</li> </ul>

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS ( <i>Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007</i> )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i> &lt;100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil</li> </ul>



REPASPAN, S.L.	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Marzo 2023	
		9/3	
		9	REV.01

➤ **MARCA COMERCIAL**

REPASPAN, S.L. RGS: 20.048168/BI POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5 48500 ABANTO – ZIERBANA TELEFONO: 944189336	<b>FORMATOS COMERCIALES</b>  - Chocolate y naranja
<p>➤ <b>PRODUCTO</b></p> <p><b>PANES ESPECIALES (II)</b></p>	

➤ **INGREDIENTES**

- **Harina V:** Harina de **TRIGO** y acido ascórbico (E - 300)
- **Agua**
- **Levadura E** cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*
- **Sal**
- **Mejorante CONC:** Antiaglomerante (E170), harina de **TRIGO**, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

Según las distintas referencias se añaden a cada uno:

- **NARANJA**→ PICADILLO NARANJA CONFITADO: Piel de naranja, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante (E330), conservantes (E202, E223- **SULFITOS**).
- **CHOCOLATE**→ **CHOCO CHIP 7:** Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao y emulgentes (E322 y E476.)

➤ **ALERGENOS**

- **ALÉRGENO: GLUTEN**
- **NARANJA: ALÉRGENOS: SULFITOS**
- **CHOCOLATE TRAZAS: LECITINA DE SOJA Y FRUTOS DE CASCARA (AVELLANA Y ALMENDRA) Y LECHE.**

➤ **PRESENTACIÓN COMERCIAL**

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

➤ **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

- A -18 °C en congelación, una vez descongelado y cocido a temperatura ambiente

➤ **FECHA DE CADUCIDAD**

- En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo

➤ **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ **CONSUMIDORES**

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ **USO ESPERADO**

- Consumo antes de caducidad

➤ **CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)**

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		10	REV.01

#### > MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

#### > PRODUCTO

## PAN DE CENTENO

#### > INGREDIENTES

- 50% Harina integral **CENTENO**.
- 50% Harina A: Harina de **TRIGO** y antioxidante (E- 300).
- Agua
- Masa madre
- Levadura; cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*.
- Sal

Mejorante **CONC**: Antiaglomerante (E170), harina de **TRIGO**, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

#### > ALERGENOS

- **ALÉRGENOS: GLUTEN**
- **TRAZAS: SOJA**

#### > PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

#### > CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- A -18 °C en congelación, una vez descongelado y cocido a temperatura ambiente

#### > FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo

#### > CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

#### > CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

#### > USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

#### > CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

#### > CONDICIONES FISICO - QUIMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)

- Acrilamida: < 800 µg/Kg pan de especias

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		11	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

FORMATOS COMERCIALES

- Pan de molde
- Pan de molde con maíz
- Pan de molde con harina integral
- Pan de molde con pasas y nueces
- Pan de molde con semillas

➤ PRODUCTO

**PAN DE MOLDE**

➤ INGREDIENTES

**En común para todos los panes DE MOLDE: Mix molde:** Harina de **trigo**, grasa vegetal de palma (**leche**), azúcar, sal, dextrosa, gluten de **trigo**, harina de **soja**, emulgentes (E471, E481, E322), estabilizante (E466), conservador (E282), Correctores de acidez (E270 y E327), levadura desactivada.

**Preparado comercial en función del tipo de pan DE MOLDE (el normal no lleva):**

**Pan de molde:** Harina A: Harina de **trigo** y ácido ascórbico (300)

**Pan de molde con maíz:** Harina de **trigo**, semillas de girasol, harina de maíz, sal, aceite de girasol, azúcar, especias, extracto de zanahoria.

**Pan de molde con harina integral:** Harina **INTEGRAL**.

**Pan de molde con pasas y nueces:** Harina A: (Harina de **trigo** y ácido ascórbico (300)) y **pasas, nueces**.

**Pan de molde con semillas:** Harina A: (Harina de **trigo** y ácido ascórbico (300)) y Mix semillas: pipas de girasol, semilla de lino marrón, semilla de sésamo blanco, copos de avena y copos de trigo.

**En común para todos los panes DE MOLDE:** agua y levadura (cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*.)

➤ ALÉRGENOS

- Pan de molde normal; **Alérgenos:** Gluten, soja, lácteos. Trazas: sésamo y frutos de cáscara.
- Pan de molde con maíz; **Alérgenos:** Gluten, soja, lácteos. Trazas: sésamo y frutos de cáscara.
- Pan de molde con harina integral; **Alérgenos:** Gluten, soja, lácteos. Trazas: sésamo y frutos de cáscara.
- Pan de molde con pasas y nueces; **Alérgenos:** Gluten, frutos de cáscara, soja y lácteos. Trazas: sésamo.
- Pan de molde con semillas; **Alérgenos:** Gluten, soja, lácteos, sésamo y frutos de cáscara.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- A temperatura ambiente

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 1 semana desde su producción

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general, salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		12	REV.01

➤ **USO ESPERADO**

- Consumo antes de caducidad

➤ **CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)**

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

➤ **CONDICIONES FISICO - QUIMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)**

- Acrilamida: < 800 µg/Kg pan de especias

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		13	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PAN DE CENTENO 100% INTEGRAL

➤ INGREDIENTES

- 100% Harina integral **CENTENO**
- Agua
- Masa madre
- Levadura; cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*
- Sal
- **Mejorante CONC:** Antiaglomerante (E170), harina de **TRIGO**, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

➤ ALÉRGENOS

- **ALÉRGENOS: GLUTEN**
- **TRAZAS: SOJA**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- A -18 °C en congelación, una vez descongelado y cocido a temperatura ambiente

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general, salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

➤ CONDICIONES FÍSICO - QUÍMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)

- Acrilamida: < 800 µg/Kg pan de especias

## ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

## ➤ PRODUCTO

## PAN DE ESPELTA 100% INTEGRAL

## ➤ INGREDIENTES

- 100% Harina integral de espelta, espelta en grano.
- Agua
- Masa madre
- Levadura; cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*.
- Sal
- **Mejorante CONC:** Antiaglomerante (E170), harina de **TRIGO**, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

## ➤ ALERGENOS

- **GLUTEN**

## ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

## ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- A -18 °C en congelación, una vez descongelado y cocido a temperatura ambiente

## ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo

## ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

## ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

## ➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

## ➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

## ➤ CONDICIONES FISICO - QUÍMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)

- Acrilamida: < 800 µg/Kg pan de especias

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		15	REV.01

#### > MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

#### > PRODUCTO

## PAN MALTEADO NEGRO

#### > INGREDIENTES

- **Harina V:** Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E-300).
- **Agua**
- **Harina 4 g:** harina de **TRIGO**, harina integral de centeno, azúcar, copos de **avena**, copos de **trigo**, pipas de girasol, granillo de **centeno**, sal, gluten de **trigo**, harina de arroz, harina de malta antiapelmazante E-170, emulgente E-472e, agente de tratamiento E-341i y enzimas (**trigo**).
- **Harina de malta:** Harina de malta de trigo tostada.
- **Mix panario R** (Harina de trigo, semillas de girasol, linaza, **soja** triturada, gluten de **trigo**, harina de **centeno**, salvado de **trigo**, harina de **cebada**, maíz extrusionado, azúcar, sal, aceite de colza, extracto de malta (malta de cebada, agua), harina de malta de **trigo**, harina de malta de **centeno**, harina de malta de **trigo** tostada, jarabe de glucosa, emulgente E472e, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico, enzimas.
- **Masa madre**
- **Levadura;** cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Sal**
- **Mejorante CONC:** Antiaglomerante (E170), harina de **TRIGO**, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

#### > ALERGENOS

- **GLUTEN, SOJA Y GRANOS DE SÉSAMO**
- **PUEDE CONTENER TRAZAS DE; HUEVOS Y LECHE.**

#### > PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

#### > CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- A -18 °C en congelación, una vez descongelado y cocido a temperatura ambiente

#### > FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo

#### > CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

#### > CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

#### > USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

#### > CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- **Listeria monocytogenes <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil**

#### > CONDICIONES FISICO - QUIMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)

- Acrilamida: < 800 µg/Kg pan de especias

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		16	REV.01

#### ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

#### ➤ PRODUCTO

## PAN CON PASAS Y NUECES

#### ➤ INGREDIENTES

- **Harina V:** Harina de trigo y ácido ascórbico (E-300)
- **Agua**
- **Masa madre**
- **Pasas:** Uva pasa y aceite de girasol.
- **Nueces:** Nuez mondada cuartos blancos.
- **Levadura;** cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Sal**
- **Mejorante CONC:** Antiaglomerante (E170), harina de **TRIGO**, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

#### ➤ ALERGENOS

- **GLUTEN y FRUTOS CON CASCARA**
- Puede contener trazas de **SOJA**

#### ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

#### ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- A -18 °C en congelación, una vez fermentado y cocido a temperatura ambiente

#### ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo

#### ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

#### ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

#### ➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

#### ➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

#### ➤ CONDICIONES FISICO - QUIMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)

- Acrilamida: < 800 µg/Kg pan de especias



REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		17	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PAN RALLADO

➤ INGREDIENTES

- Tostado y molido diario de pan común:
- Harina V - Harina de TRIGO y ácido ascórbico (E - 300)
- Agua
- Masa madre
- Levadura E. cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*
- Sal
- Mejorante CONC: Antiaglomerante (E170), harina de TRIGO, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (TRIGO).

➤ ALERGENOS

- GLUTEN
- Puede contener trazas de SOJA

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso aprox.1 kg e identificado con etiqueta

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar en fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 2 meses en envase cerrado

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E)

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

➤ CONDICIONES FISICO - QUIMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)

- Acrilamida: < 800 µg/Kg

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		18	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PAN MASA AÑEJA

➤ INGREDIENTES

- **Preparado:** Harina de **Trigo**, levaduras de **centeno desactivada**, harina de **cebada** malteada y tostada, **harina de trigo malteada**, **enzimas**, **agente de tratamiento de la harina (E300: Vit C)**
- **Agua**
- **Masa madre**
- **Levadura** cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*
- **Sal**
- **Mejorante CONC:** Antiaglomerante (E170), harina de **TRIGO**, emulgente(E472e) antioxidante (E300) y enzimas (**TRIGO**).

➤ ALERGENOS

- **GLUTEN**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Envasado a granel en cestos aptos para uso alimentario y/o en sacos

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- A -18 °C en congelación, una vez fermentado y cocido a temperatura ambiente

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 15 días, una vez descongelado y cocido consumo directo

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

➤ CONDICIONES FISICO - QUÍMICAS (Reglamento 2117/2158 de la comisión 20 noviembre de 2017)

- Acrilamida: < 800 µg/Kg pan de especias

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		19	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PASTEL CAROLINA

➤ INGREDIENTES

- **Hojaldre tartaleta; -Harina V:** Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300), **-Margarina aloha:** Grasa vegetal (palma), aceites vegetales (colza, palma), agua, grasa vegetal refinada parcialmente hidrogenada (palma), sal, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471), ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (E475)), acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), antioxidante (extracto rico en tocoferoles (E306), palmitato de ascórbico (E304i)), aroma, colorante (betacaroteno (E160ai)), - **Agua** y -**Sal**.
- **Relleno de tartaleta; -Crema frío:** azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101, - **Coco rallado**.
- **Relleno carolina; -Azúcar, -Agua, -Claraval:** Azúcar, albúmina de **HUEVO** desecada, gomas naturales (E414), ácido tartárico (E334) y citrato trisódico(E331). - **Chocolate negro vegetal onix:** azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 lecitina de girasol, E-476) y aroma. -**Colorante amarillo:** cloruro sódico, tartrazina(E-102) y colorante naranja A1 (E110).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo.**
- **Trazas: soja, frutos de cáscara.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Si se mantiene en congelación 1 mes, si se descongela 2 días en frío y no volver a congelar.

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		20	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PASTEL NACIONAL

➤ INGREDIENTES

- **Hojaldre tartaleta; -Harina V:** Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300), **-Margarina aloha:** Grasa vegetal (palma), aceites vegetales (colza, palma), agua, grasa vegetal refinada parcialmente hidrogenada (palma), sal, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471), ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (E475)), acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), antioxidante (extracto rico en tocoferoles (E306), palmitato de ascórbico (E304i)), aroma, colorante (betacaroteno (E160ai)), **-Agua y -Sal.**
- **Relleno de tartaleta; -Crema frío:** azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101, - **Coco rallado.**
- **Relleno nacional; -Azúcar, -Agua, -Claraval:** (Azúcar, albúmina de **HUEVO** desecada, gomas naturales (E414), ácido tartárico (E334) y citrato trisódico(E331)), **-Coco rallado, -cereza, -Colorante amarillo:** cloruro sódico, tartrazina(E-102) y colorante naranja A1 (E110).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo.**
- **Trazas: Frutos de cáscara, soja.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Si se mantiene en congelación 1 mes, si se descongela 2 días en frío y no volver a congelar.

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		21	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PASTEL ARROZ

➤ INGREDIENTES

- **Hojaldre(tartaleta):** *-Harina V:* Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300), *-Margarina aloha:* Grasa vegetal (palma), aceites vegetales (colza, palma), agua, grasa vegetal refinada parcialmente hidrogenada (palma), sal, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471), ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (E475)), acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), antioxidante (extracto rico en tocoferoles (E306), palmitato de ascórbico (E304i)), aroma, colorante (betacaroteno (E160ai)), *-Agua, -Sal.*
- **Relleno:** *-LECHE entera, -HUEVO pasteurizado, -Azúcar, -Harina V:* (Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300)), *-Margarina bouq:* Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **MANTEQUILLA**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador(E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos.
- **Trazas:** Huevo, frutos de cáscara, soja.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 6 meses, si se descongela 2 días en frío y no volver a congelar

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		22	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PASTEL MANZANA

➤ INGREDIENTES

- **Hojaldre(tartaleta):** -*Harina V:* Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300), -*Margarina aloha:* Grasa vegetal (palma), aceites vegetales (colza, palma), agua, grasa vegetal refinada parcialmente hidrogenada (palma), sal, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471), ésteres poligliceridos de ácidos grasos (E475)), acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), antioxidante (extracto rico en tocoferoles (E306), palmitato de ascórbico (E304i)), aroma, colorante (betacaroteno (E160ai)), -*Agua, -Sal.*
- **Relleno:** -*Crema frío:* (azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101)), -*Manzana natural, -Brillo springel:* (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E-440, E-415), acidulante (E-330), conservante (E-202)).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos.
- **Trazas:** huevo, frutos de cáscara, soja.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En congelación 6 meses, si se descongela 2 días en frío y no volver a congelar

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo diario

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

## ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

## ➤ PRODUCTO

## PASTEL OREJA

## ➤ INGREDIENTES

- **Bizcocho universal:** (azúcar, almidón de **TRIGO**, harina de **TRIGO**, emulgente(s): E 471, E 475; gasificante(s): (E 450, E 500) **LECHE** descremada en polvo, sal, aroma), se le añade **HUEVO** pasteurizado.
- **Relleno:** -**YEMA confitada:** (Azúcar, **HUEVO**, almidón modificado de maíz, corrector de acidez: E-334, conservantes: E-202, E-281 y colorantes naturales: E-120 y E-160b), - **Jarabe:** agua y azúcar, -**Coco rallado**, -**Margarina BQ:** (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, emulgentes (E-471, E-475 y E-322), aromas, sal, corrector de acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304 y E-306), colorante (E-160)).

## ➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos, huevo.
- **Trazas:** Soja, frutos de cáscara, altramuces, cacahuetes.

## ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

## ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

## ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 6 meses, si se descongela 2 días en frío y no volver a congelar

## ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

## ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

## ➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

## ➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/g. \* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil



## ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

## ➤ PRODUCTO

## PASTEL DE BIZCOCHO

## ➤ INGREDIENTES

- **-Bizcocho universal:** (azúcar, almidón de **TRIGO**, harina de **TRIGO**, emulgente(s): E 471, E 475; gasificante(s): (E 450, E 500) **LECHE** descremada en polvo, sal, aroma), se le añade **HUEVO** pasteurizado.
- **-Brillo springel:** (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E-440, E-415), acidulante (E-330), conservante (E-202)), **-Cereza**.

## ➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos, huevo.
- **Trazas:** Soja, frutos de cáscara, altramuces.

## ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

## ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

## ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 6 meses, si se descongela 2 días en frío y no volver a congelar

## ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

## ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

## ➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		26	REV.01

➤ **CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)**

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/g
  - \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil
-

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		27	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PASTEL JUANITA

➤ INGREDIENTES

- **-Bizcocho universal:** (azúcar, almidón de **TRIGO**, harina de **TRIGO**, emulgente(s): E 471, E 475; gasificante(s): (E 450, E 500) **LECHE** descremada en polvo, sal, aroma), se le añade **HUEVO** pasteurizado.
- **-Crema en frío:**(azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101).
- **-Margarina BQ:** Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a).
- **-Jarabe:** agua y azúcar.
- **-Canela en polvo y -Azúcar.**

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos.
- **Trazas:** Soja, altramuces, frutos de cáscara y huevo.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo diario

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

REPASPAN, S.L.

FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO

Marzo 2023

9/3

28

REV.01

➤ USO ESPERADO

- Consumo directo

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/g, \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil.

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		29	REV.01

#### ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

#### ➤ PRODUCTO

## PASTEL MILHOJA

#### ➤ INGREDIENTES

- **Hojaldre:** *-Harina V:* (Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300)). *-Margarina hojaldre anónima:* (Aceites (girasol) y grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), agua, sal, emulgentes (E-471: mono y diglicéridos de ácidos grasos, E-322: lecitina (girasol)), aromas, corrector de la acidez (E-330: ácido cítrico), conservador (E-200: ácido sórbico), antioxidantes (E-304: palmitato de ascorbilo, E-306: extractos ricos en tocoferoles) y colorante (E-160a: B-caroteno)), *-Agua y -Sal.*
- **Relleno:** *-Crema en frío:*(azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): (E 160 a, E 101)., *-Fondant blanco:* ( azúcar, jarabe de glucosa, agua) o de *Fondant negro:* (Fondant blanco más *Cobertura chocolate onix:* (Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 Lecitina de girasol, E-476) y aroma) y almendra.

#### ➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos, frutos de cáscara.
- **Trazas:** huevo, soja.

#### ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

#### ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

#### ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo diario.

#### ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

#### ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

## ➤ USO ESPERADO

- Consumo directo

## ➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

## ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

## ➤ PRODUCTO

## PASTEL PANTXINETA

## ➤ INGREDIENTES

- **Hojaldre:** -*Harina V:* (Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300)). -*Margarina hojaldre anónima:* Grasas vegetales (palma) y aceite vegetal (girasol, nabina y soja modificada genéticamente, en proporción variable), agua, emulgentes (E-471, E-475 y E-322 (girasol)), sal, aromas, acidulante (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304i y E-306) y colorante (E160a(i)). -*Agua y -Sal.*
- **Relleno:** -*Crema en frío:* (azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101), -**Nata:** **LECHE** desnatada; aceites vegetales (22%) (almendra de palma, palma, colza); azúcar; aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado (7%); dextrosa; Yema de **HUEVO**; emulgente: E435; aromatizante; estabilizante: carragenano; colorante: caroteno. -*Huevo pasteurizado, -Almendra fileteada, -Azúcar antihumedad:* azúcar, grasa vegetal (palma), grasa vegetal, totalmente hidrogenada (palma), antiaglomerante (dióxido de silicio).

## ➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara y soja.

## ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

## ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

## ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo diario

## ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

## ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

REPASPAN, S.L.

FICHA TÉCNICA  
DE PRODUCTO

Marzo 2023

9/3

32

REV.01

➤ USO ESPERADO

- Consumo directo

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil



REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		33	REV.01

#### ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

#### ➤ PRODUCTO

## PASTEL BORRACHO

#### ➤ INGREDIENTES

- **Bizcocho:** -*Savarín*: Harina de **TRIGO, HUEVOS**, aceite de palma, levadura, sal, azúcar, colorante (carotenos (E 160aii) **Merengue:** -*Claraval*: (Azúcar, albúmina de **HUEVO** desecada, gomas naturales (E414), ácido tartárico (E334) y citrato trisódico(E331)). -**Azúcar y -Agua.**

#### ➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, huevo.
- **Trazas:** Lácteos, frutos de cáscara, soja.

#### ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

#### ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

#### ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 6 meses, si se descongela 2 días en frío y no volver a congelar

#### ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

#### ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

#### ➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

#### ➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g. \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		34	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

<table border="1"> <tr><td>REPASPAN, S.L.</td></tr> <tr><td>RGS: 20.048168/BI</td></tr> <tr><td>POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5</td></tr> <tr><td>48500 ABANTO – ZIERBANA</td></tr> <tr><td>TELEFONO: 944189336</td></tr> </table>	REPASPAN, S.L.	RGS: 20.048168/BI	POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5	48500 ABANTO – ZIERBANA	TELEFONO: 944189336	<p><b>FORMATOS COMERCIALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Blanco</li> <li>-Negro</li> <li>-Café</li> </ul>
REPASPAN, S.L.						
RGS: 20.048168/BI						
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5						
48500 ABANTO – ZIERBANA						
TELEFONO: 944189336						
➤ PRODUCTO						
<b>PASTEL RELÁMPAGO</b>						

➤ INGREDIENTES

- **La masa; -Agua, -HUEVO pasteurizado, -Harina V:** (Harina de **TRIGO** y acido ascórbico (E - 300)), - **Margarina crema selección:** (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, sal, emulgentes (E-471, E-322 (girasol)), aromas, corrector de la acidez (E-300), conservador (E-200), antioxidantes (E-304i y E-306) y colorante (E-160a(i))., -**Sal.**
- **Relleno; -Crema frío:** (azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101).
- **Fondant blanco:** (azúcar, jarabe de glucosa, agua). \* Común para los tres: relámpago blanco, negro y café.
- **Fondant negro; -Cobertura chocolate onix:** Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 Lecitina de girasol, E-476) y aroma.
- **Fondant aroma café:** Agua, colorante (E-150d), café soluble, azúcar, aroma café, estabilizantes (E-472c, E-415), conservantes (E-200, E-202), acidulante (E-330).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos, huevo.
- **Trazas:** Soja, frutos secos, sulfitos.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En frío

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo diario

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		35	REV.01

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo directo

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (*Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007*)

- *Listeria monocytogenes*  $n=5$   $c=0$  100 ufc/g
- \* $<100$  Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		36	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## BERLINA (DONUT)

➤ INGREDIENTES

- **Saco berlina:** Harina de **TRIGO**, grasa de palma, dextrosa, emulgente (E 481, E 472e, E 471, E 322), sal, almidón, gluten de **TRIGO**, gasificante (E 500ii, E 450i), harina de malta [**CEBADA**], estabilizante (E 412, E 341i), colorante (E 160a), aromas, antioxidante (E 300) y enzimas [**TRIGO**].
- **Agua**
- **Azúcar glass:** Azúcar procedente de la remolacha y almidón nativo de maíz.
- **Levadura:** cultivo de *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Aceite de girasol**
- **Si lleva cobertura de chocolate:** Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (18.0%), suero de **LECHE** en polvo, emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitán) y aroma.

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Donut:** **Alérgenos:** Gluten. **Trazas:** lácteos, huevo, soja, frutos de cáscara, sésamo.
- **Donut choco:** **Alérgenos:** Gluten, lácteos. **Trazas:** Sésamo, huevos, soja, frutos de cáscara.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Temperatura ambiente

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo diario, la de chocolate dos días.

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		37	REV.01
<b>➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g</li><li>• *&lt;100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil</li></ul>			

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		38	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## ROSQUILLAS

➤ INGREDIENTES

- **Harina V:** (Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300))
- **HUEVO líquido pasteurizado.**
- **Azúcar:** Sacarosa.
- **Aceite de girasol**
- **Impulsor:** Levadura en polvo utilizada como agente gasificante en la elaboración de productos de pastelería, bollería y galletería. Pirofosfato ácido de sodio(E-450i), Bicarbonato sódico(E-500ii), almidón de maíz, carbonato cálcico(E-170) y antiapelmazante(E-551).
- **Aroma anís:** Componentes aromáticos: sustancia aromatizante, preparación aromatizante. Otros componentes: diluyentes (E-1518, alcohol etílico).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, huevo.
- **Trazas:** lácteos, soja, frutos de cáscara.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- En bandejas aptas para uso alimentario

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- La masa en congelación, una vez cocidas a temperatura ambiente

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 1 semana a temperatura ambiente

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		39	REV.01
<b>➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 ufc/ g</li><li>• *&lt;100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil</li></ul>			

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		40	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PALMERITA NATURAL

➤ INGREDIENTES

- Harina de TRIGO, agua, materia grasa (aceites y grasas vegetales (palma, coco y girasol en proporciones variables), agua, **MANTEQUILLA**, emulgentes (E322, E471) aroma natural, acidulante (E330), azúcar, miel, sal, colorante (E160a).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos.**
- **Trazas: huevos, soja, frutos de cáscara.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 7días

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil



REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		41	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PALMERITA CHOCO

➤ INGREDIENTES

- Harina de TRIGO, agua, materia grasa (aceites y grasas vegetales (palma, coco y girasol en proporciones variables), agua, **MANTEQUILLA**, emulgentes (E322, E471) aroma natural, acidulante (E330), azúcar, miel, sal, colorante (E160a).
- Cobertura choco onix: Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 Lecitina de girasol, E-476) y aroma.

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos.**
- **Trazas: huevo, soja, frutos de cáscara.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo 7 días

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		42	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PALMERITA KINDER

➤ INGREDIENTES

- Harina de TRIGO, agua, materia grasa (aceites y grasas vegetales (palma, coco y girasol en proporciones variables), agua, **MANTEQUILLA**, emulgentes (E322, E471) aroma natural, acidulante (E330), azúcar, miel, sal, colorante (E160a).
- Cobertura zafiro milk: Azúcar, grasa vegetal fraccionada y totalmente hidrogenada(palmiste), suero de **LECHE** en polvo, cacao desgrasado en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgente (E-322 lecitina de girasol, E-492) y aromas.
- Cobertura onix: Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 Lecitina de girasol, E-476) y aroma.
- Nutkao: Aceites y grasas vegetales (girasol y palma), azúcar, **AVELLANAS** 12%, **leche** desnatada en polvo 5%, **leche** de suero en polvo, lactosa, emulgente: lecitina de girasol, sabores.

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos, frutos de cáscara.**
- **Trazas: huevo, soja.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo 7 días

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		43	REV.01

➤ **USO ESPERADO**

- Consumo antes de caducidad

➤ **CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)**

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		44	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PALMERITA NUTELA

➤ INGREDIENTES

- Harina de **TRIGO**, agua, materia grasa (aceites y grasas vegetales (palma, coco y girasol en proporciones variables), agua, **MANTEQUILLA**, emulgentes (E322, E471) aroma natural, acidulante (E330), azúcar, miel, sal, colorante (E160a).
- Cobertura onyx plus: Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 Lecitina de girasol, E-476) y aroma.
- Nocciola: Azúcar, grasa vegetal (palma), aceite de girasol, cacao desgrasado en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, pasta de **AVELLANA**, emulgentes (E322 lecitina de **SOJA**, E-492, E-471), aroma y antioxidantes (E-304i, E-306).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos, soja, frutos de cáscara.**
- **Trazas: Huevo.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo 7 días

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		45	REV.01

#### ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

#### ➤ PRODUCTO

## PALMERITA OREO

#### ➤ INGREDIENTES

- Harina de **TRIGO**, agua, materia grasa (aceites y grasas vegetales (palma, coco y girasol en proporciones variables), agua, **MANTEQUILLA**, emulgentes (E322, E471) aroma natural, acidulante (E330), azúcar, miel, sal, colorante (E160a).
- Cobertura onyx plus: Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 Lecitina de girasol, E-476) y aroma.
- Crema blanca (azúcar, aceite vegetal (colza), **LECHE** desnatada en polvo, **LACTOSA**, suero de **LECHE** en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgente (lecitina de girasol), aroma natural de vainilla), galleta granulada de cacao negro (20% - harina de TRIGO, azúcar, mantequilla (**LECHE**), cacao en polvo, margarina ((aceites y grasas vegetales (palma, girasol))), jarabe de glucosa, colorante (carbón vegetal), sal, levadura química (hidrogenocarbonato de amonio)), aroma.

#### ➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos.**
- **Trazas: huevo, soja, frutos de cáscara.**

#### ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

#### ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

#### ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo 7 días

#### ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

#### ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

#### ➤ USO ESPERADO

Consumo antes de caducidad

#### ➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		46	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PALMERITA COCO

➤ INGREDIENTES

- Harina de TRIGO, agua, materia grasa (aceites y grasas vegetales (palma, coco y girasol en proporciones variables), agua, **MANTEQUILLA**, emulgentes (E322, E471) aroma natural, acidulante (E330), azúcar, miel, sal, colorante (E160a).
- Margarina B: Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **MANTEQUILLA**(5%), sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a).
- Coco rallado.

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos.**
- **Trazas: huevo, soja, frutos de cáscara.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo 7 días

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		47	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PALMERITA DULCE DE LECHE

➤ INGREDIENTES

- Harina de TRIGO, agua, materia grasa (aceites y grasas vegetales (palma, coco y girasol en proporciones variables), agua, **MANTEQUILLA**, emulgentes (E322, E471) aroma natural, acidulante (E330), azúcar, miel, sal, colorante (E160a).
- Dulce de leche (jarabe de glucosa y fructosa, leche entera en polvo, agua, azúcar, leche desnatada en polvo, conservante (E-202)), agua, azúcar, almidón modificado (E-1442), glicerina, espesantes (E-460, E-466), conservante (E-202), sal y acidulante(E-330).
- Azúcar, grasa vegetal fraccionada y totalmente hidrogenada (palmiste), suero de leche en polvo, leche entera en polvo, emulgente (E-492, E-322 lecitina de girasol, E-472c) y aromas.

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos.**
- **Trazas: huevo, soja, frutos de cáscara.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 7 días

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		48	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## BOLLO Y MINI BOLLO DE MARGARINA

➤ INGREDIENTES

- Masa: Harina A: (Harina de TRIGO, ácido ascórbico (E-300)), azúcar, *Margarina A*: (Grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471)), sal, acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), aroma, colorante (betacaroteno (E160ai)).  
Agua, **HUEVO** líquido, sal y Mejorante IVERPLUS: (Antiapelmazante E-170, emulgente E-472e, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico, estabilizante E-341i, harina de TRIGO y enzimas (TRIGO)).
- Relleno: Margarina B: Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **MANTEQUILLA (5%)**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos, huevo.
- **Trazas:** Soja, sésamo, frutos de cáscara.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 6 meses, si se descongela 1 día y no volver a congelar

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados.

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil



REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		49	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL	
REPASPAN, S.L.	
RGS: 20.048168/BI	
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5	
48500 ABANTO – ZIERBANA	
TELEFONO: 944189336	
➤ PRODUCTO	
<b>TEJAS</b>	

➤ INGREDIENTES

**Claraval (HUEVO):** Azúcar, clara de huevo cristalizada, gomas naturales (E414), ácido tartárico (E334) y citrato sódico (E331), **margarina selection:** Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, sal, emulgentes (E-471, E-322 (girasol)), aromas, corrector de la acidez (E-300), conservador (E-200), antioxidantes (E-304i y E-306) y colorante (E-160a(i)). Harina de **TRIGO, ALMENDRA** granillo.

➤ ALERGENOS

- **Alérgenos: Gluten, huevo, frutos de cáscara.**
- **Trazas: Lácteos, soja.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar en fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo 15 días

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E)

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g

**\*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil**

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		50	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## MAGDALENAS Y CAKES

➤ INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, azúcar, *impulsor NT*: pirofosfato ácido sódico (E 450i), bicarbonato sódico (E-500ii), almidón de maíz, carbonato cálcico (E-170) y antiapelmazante (E-551). **HUEVO pasteurizado**, aceite girasol, **LECHE**.

**Con cobertura de chocolate:** (Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E492, E322 lecitina de girasol, E476) y aroma.

**Si se le añade frutas:** Calabaza, piel de naranja, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, ácido cítrico(E330), conservantes (E202 y E223), colorantes (E120, E100, E133).

**Si se le añade pasas y nueces:** Pasas: Uva pasa y aceite de girasol y Nueces.

➤ ALERGENOS

- **Magdalenas y cakes normales:** Alérgenos: **Gluten, huevo, lácteos**. Trazas: **Soja, frutos de cáscara**.
- **Magdalenas con chocolate:** Alérgenos: **Gluten, huevo, lácteos**. Trazas: **Soja, frutos de cáscara**.
- **Cakes con frutas:** Alérgenos: **Gluten, huevo, lácteos, sulfitos**. Trazas: **Soja, frutos de cáscara**.
- **Cakes con pasas y nueces:** **Gluten, huevo, lácteos y frutos con cáscara**. Trazas: **soja**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Congelación 1 mes, una vez cocidos 1 semana a temperatura ambiente

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo 7 días desde su cocción

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E)

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (*Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007*)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g

\*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		51	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.	
RGS: 20.048168/BI	
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5	
48500 ABANTO – ZIERBANA	
TELEFONO: 944189336	

➤ PRODUCTO

## HOJALDRES

➤ INGREDIENTES

**HOJALDRE BASE:** Harina V ( Harina de TRIGO y ácido ascórbico), agua, sal, margarina hojaldre: Grasas vegetales(palma),y aceite vegetal(girasol), agua, emulgentes(E-471,E475 Y E322(girasol), sal, aromas, acidulante(E330), conservador (E200), antioxidantes (E304 y E306) y coloranteE160a(i))

- Canutos: rellenos de **MERENGUE (HUEVO)**.
- Croissant: relleno de **TOPPING (LECHE Y HUEVO)**.
- Cristinas: rellenas de **TOPPING (LECHE Y HUEVO)**
- Palmeras KINDER (Hojaldre base + cobertura palmerita kinder).
- Palmeras chocolate fondant: **Hojaldre base+ Chocolate**: azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada palmiste, cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E492, E322, E476), aroma + **Chocolate FONDANT 73**: azúcar, sirope de glucosa y agua.
- Palmera NUTELLA (hojaldre propio + cobertura palmerita nutella)
- Palmera de coco (hojaldre propio+ cobertura palmerita coco)
- Palmera de almendra (hojaldre propio untado de margarina bouquet y granillo de **ALMENDRA**
- Persianas y persianitas: se rellenan de margarina bouquet: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, mantequilla, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a))Lacitos( Se añade Azúcar por encima) y con choco : Cobertura onix: Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 Lecitina de girasol, E-476) y aroma.  
\***TOPPING: LECHE** desnatada, aceites vegetales (22%): almendra de palma, palma, colza en proporción variable. Azúcar, aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado (7%), dextrosa, yema de **HUEVO**, emulgente (E435), aroma. Estabilizante: carragenatos, Colorante: caroteno.  
\*\***MERENGUE: ALBUMINA**, azúcar y agua.

➤ ALERGENOS

SUSTANCIA	PERSIANAS	CANUTOS	CROISSANT	CRISTINAS	P-KINDER	P-CHOCLAT E FONDANT	P-NUTELLA	P-COCO	P.DE ALMENDRA	P. Dulce de leche	LACTOS
Cereales que contengan gluten	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos											
Huevos y productos a base de huevo	T	X	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Pescados y productos a base de pescado											
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes											
Soja y productos a base de soja	T	T	T	T	T	T	X	T	T	T	T
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	X	X	X	X	T	X	X	X	X	T
Frutos de cascara y productos derivados	T	T	T	T	X	T	X	T	X	T	T
Apio y productos derivados											
Mostaza y productos derivados											
Gramos de sésamo y productos derivados											
Dióxido de azufre y sulfitos (											
Altramuces y productos a base de altramuces											
Moluscos y productos a base de moluscos											

X: COMO INGREDIENTE / T: TRAZAS

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		52	REV.01

➤ **PRESENTACIÓN COMERCIAL**

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

- En lugar en fresco y seco

➤ **FECHA DE CADUCIDAD**

- Consumo 24/48 Horas

➤ **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ **CONSUMIDORES**

- Consumidores en general (C.A.E)

➤ **USO ESPERADO**

- Consumo antes de caducidad

➤ **CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)**

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g

\*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		53	REV.01

#### ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

#### ➤ PRODUCTO

## BREVAS, PALMERAS DE BOLLO Y PEPITOS

#### ➤ INGREDIENTES

- Masa: Harina A: (Harina de TRIGO, ácido ascórbico (E-300)), azúcar, Margarina A: (Grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471)), sal, acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), aroma, colorante (betacaroteno (E160ai)). Agua, HUEVO líquido, sal y Mejorante I: (Antiapelmazante E-170, emulgente E-472e, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico, estabilizante E-341i, harina de TRIGO y enzimas (TRIGO)).
- Brevas: se fríen con aceite de girasol y se rellenan de crema pastelera afr: Ingredientes: azúcar, almidón modificado, suero de **leche** dulce en polvo, **leche** descremada en polvo, dextrosa, grasa **láctica**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101.
- Palmera de bollo: rellena de margarina b: Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **MANTEQUILLA** (5%), sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a). y bañadas en chocolate Cobertura onyx plus: Azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada(palmiste), cacao desgrasado en polvo, emulgentes (E-492, E322 Lecitina de girasol, E-476) y aroma.
- Pepitos: rellenos de **MERENGUE** claraval (Albúmina de **HUEVO**), agua y azúcar.

#### ➤ ALERGENOS

- **Alérgeno: Gluten, lácteos y huevo.**
- **Trazas: Soja y frutos cáscara.**

#### ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

#### ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar en fresco y seco, brevas con crema en refrigeración

#### ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- Consumo 24/48 Horas

#### ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

#### ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E)

#### ➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

#### ➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		54	REV.01

#### ➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

#### ➤ PRODUCTO

## TARTA SAN MARCOS

#### ➤ INGREDIENTES

**Bizcocho; -HUEVO pasteurizado, Preparado:** Harina (**TRIGO**), azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, gasificante ((E450) (E500ii)) y emulgente (ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (E475)). **-NATA topping: LECHE y HUEVO, brillo frío;** jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, gelificantes (E-440, E-415), acidulante (E-330), conservante (E-202), **-YEMA, -Jarabe;** Agua y azúcar.

#### ➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo.**
- **Trazas: Soja, frutos de cáscara.**

#### ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

#### ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En congelación mínimo a -5°C, una vez descongeladas en nevera consumo en 24/48 h.

#### ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 15 días desde su elaboración

#### ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

#### ➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

#### ➤ USO ESPERADO

- Consumo en 24/48h después de descongelación

#### ➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		55	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## TARTA APERTURA NATA

➤ INGREDIENTES

**Bizcocho; -HUEVO pasteurizado, -Preparado:** Harina (**TRIGO**), azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, gasificante ((E450) (E500ii)) y emulgente (ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (E475)). **-NATA topping: LECHE y HUEVO, -crema:** (azúcar, grasa vegetal (palma), cacao desgrasado polvo, aceite girasol, pasta de avellana, suero de **LECHE** en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgente (E-322 lecitina de **SOJA**), aroma y antioxidantes (E-304i, E-306)). **-Jarabe;** Agua y azúcar.

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos con cáscara.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En congelación mínimo a -5°C, una vez descongeladas en nevera consumo en 24/48 h.

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 15 días desde su elaboración

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo en 24/48h después de descongelación

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g \* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		56	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## TARTA APERTURA TRUFA

➤ INGREDIENTES

**Bizcocho; -HUEVO pasteurizado, -Preparado:** Harina (**TRIGO**), azúcar, **LECHE** desnatada en polvo, gasificante ((E450) (E500ii)) y emulgente (ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (E475)). *-Cacao en polvo, -NATA topping: LECHE y HUEVO, - crema:* azúcar, grasa vegetal (palma), cacao desgrasado polvo, aceite girasol, pasta de avellana, suero de **LECHE** en polvo, **LECHE** entera en polvo, emulgente (E-322 lecitina de **SOJA**), aroma y antioxidantes (E-304i, E-306). *Jarabe;* -Agua y azúcar.

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, soja, frutos con cáscara.**

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En congelación mínimo a -5°C, una vez descongeladas en nevera consumo en 24/48 h.

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 15 días desde su elaboración

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo en 24/48h después de descongelación

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g \* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil



REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		57	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PANTXINETA ALMENDRA

➤ INGREDIENTES

**Hojaldre:** -*Harina V:* (Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300)). -*Margarina hJa:* Grasas vegetales (palma) y aceite vegetal (girasol, nabina y **soja** modificada genéticamente, en proporción variable), agua, emulgentes (E-471, E-475 y E-322 (girasol)), sal, aromas, acidulante (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304i y E-306) y colorante (E160a(i)). -*Agua y -Sal.*

**Relleno:** -*Crema en frío:* (azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101), -*Nata:* **LECHE** desnatada; aceites vegetales (22%) (almendra de palma, palma, colza); azúcar; aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado (7%); dextrosa; Yema de **HUEVO**; emulgente: E435; aromatizante; estabilizante: carragenano; colorante: caroteno. -*Huevo pasteurizado, -Almendra fileteada, -Azúcar antihumedad:* azúcar, grasa vegetal (palma), grasa vegetal, totalmente hidrogenada (palma), antiaglomerante (dióxido de silicio).

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara, soja.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En congelación mínimo a -5°C, una vez descongeladas en nevera consumo en 24/48 h.

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 15 días desde su elaboración

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo en 24/48h después de descongelación

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		58	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L.
RGS: 20.048168/BI
POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5
48500 ABANTO – ZIERBANA
TELEFONO: 944189336

➤ PRODUCTO

## PANTXINETA YEMA

➤ INGREDIENTES

**Hojaldre:** *-Harina V:* (Harina de **TRIGO** y ácido ascórbico (E - 300)). *-Margarina hJa :* Grasas vegetales (palma) y aceite vegetal (girasol, nabina y **soja** modificada genéticamente, en proporción variable), agua, emulgentes (E-471, E-475 y E-322 (girasol)), sal, aromas, acidulante (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304i y E-306) y colorante (E160a(i)). *-Agua y -Sal.*

**Relleno:** *-Crema en frío:* (azúcar, almidón modificado, suero de **LECHE** dulce en polvo, **LECHE** descremada en polvo, dextrosa, grasa **LÁCTICA**, espesante(s): E 401; sal, estabilizador(es): E 450; aroma, colorante(s): E 160 a, E 101), *-Nata:* **LECHE** desnatada; aceites vegetales (22%) (almendra de palma, palma, colza); azúcar; aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado (7%); dextrosa; Yema de **HUEVO**; emulgente: E435; aromatizante; estabilizante: carragenano; colorante: caroteno. *-Huevo pasteurizado, -Almendra fileteada, -Azúcar antihumedad:* azúcar, grasa vegetal (palma), grasa vegetal, totalmente hidrogenada (palma), antiaglomerante (dióxido de silicio). **YEMA, -Jarabe;** Agua y azúcar.

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara, soja.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En congelación mínimo a -5°C, una vez descongeladas en nevera consumo en 24/48 h.

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 15 días desde su elaboración

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumo en 24/48h después de descongelación

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

*Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

<b>REPASPAN, S.L.</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Marzo 2023 9/3 59 REV.01
<b>➤ MARCA COMERCIAL</b>		
REPASPAN, S.L. RGS: 20.048168/BI POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5 48500 ABANTO – ZIERBANA TELEFONO: 944189336	<b>FORMATOS COMERCIALES</b>	
<b>➤ PRODUCTO</b>	<div style="text-align: center; font-size: 24pt; font-weight: bold; margin-bottom: 20px;"> <b>PASTAS DE TÉ</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Pastas Rizadas: alargada con chocolate negro, alargada de naranja, redonda, alargada de chocolate con chocolate blanco y rizada redonda de chocolate.</i></li> <li>- <i>Pastas Lenguas: alargada con chocolate negro, alargada con chocolate blanco, alargada con chocolate con leche, alargada con almendra granillo, redonda con almendra fileteada, redonda con nuez, redonda con cereza.</i></li> <li>- <i>Pastas Galleta: albaricoque, fresa, azúcar glass, trébol, pica, delicias blancas, delicias de chocolate y redonda de chocolate.</i></li> </ul>	

<b>➤ INGREDIENTES</b>
<p><b>MASA:</b> En común para todas las pastas: <i>Harina V:</i> (Harina de TRIGO y ácido ascórbico (E - 300)), <i>azúcar, margarina A:</i> (Grasa vegetal palma, agua, aceites vegetales (girasol, colza), emulgente (mono y di-gliceridos de ácidos grasos(E471)), sal, aroma natural, acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico(E-200)), colorante (betacaroteno natural (E160aiii)), <b>huevo pasteurizado, esencia de vainilla: 100% vainillina.</b></p>
<b>RELLENOS E INGREDIENTES EN FUNCION DE LA CLASE DE PASTAS</b>
<b>RIZADAS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rizada alargada con chocolate negro:</b> <i>margarina b:</i> (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, <b>mantequilla</b>, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)), <i>chocolate negro:</i> (azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; cacao desgrasado en polvo 18,0%; lactosa (<b>leche</b>); emulgente: lecitinas (<b>soja</b>); aroma; vainillina)).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rizada alargada de naranja:</b> <i>relleno de naranja:</i> (Azúcar, pulpa de naranja, pulpa de manzana (tamizada), jarabe de glucosa-fructosa, espesante (E-1442 y E-410), antioxidante (E-330), conservador (E-202), aroma y colorante (E100, E120)), <i>tira de naranja:</i> piel de naranja cortada en tiras, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante (E330), conservadores (E 202 y E223) y <i>azúcar glass.</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rizada redonda:</b> <i>margarina b:</i> (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, <b>mantequilla</b>, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)), <i>chocolate negro:</i> (azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; cacao desgrasado en polvo 18,0%; lactosa (<b>leche</b>); emulgente: lecitinas (<b>soja</b>); aroma; vainillina)).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rizada alargada de chocolate con chocolate blanco:</b> <i>margarina b:</i> (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, <b>mantequilla</b>, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)), <i>cacao desgrasado en polvo y chocolate blanco:</i> azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; <b>leche</b> desnatada en polvo; emulgente: lecitinas (<b>soja</b>).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rizada redonda de chocolate:</b> <i>margarina b:</i> (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, <b>mantequilla</b>, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)), <i>cacao desgrasado en polvo y chocolate blanco:</i> azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; <b>leche</b> desnatada en polvo; emulgente: lecitinas (<b>soja</b>).</li> </ul>

**LENGUAS:**

- **Lengua alargada con choco negro:** *margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)), **chocolate negro**: (azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; cacao desgrasado en polvo 18,0%; lactosa (**leche**); emulgente: lecitinas (**soja**); aroma; vainillina)).
- **Lengua alargada con choco blanco:** *margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)) y **chocolate blanco**: azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; **leche** desnatada en polvo; emulgente: lecitinas (**soja**).
- **Lengua alargada con chocolate con leche:** *margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)), **chocolate con leche**: (azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; **leche** desnatada en polvo 8,0%; cacao desgrasado en polvo 6,0%; lactosa (**leche**); emulgente: lecitinas (**soja**); vainillina)).
- **Lengua alargada con almendra granillo:** *almendra granillo, margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)).
- **Lengua redonda con almendra fileteada:** *almendra fileteada, margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)).
- **Lengua redonda con nuez:** *nuez y margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)).
- **Lengua redonda con cereza:** *cereza*: (jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante(E330), conservador (E202, E223) colorante(E127)), *margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)).

**GALLETAS:**

- **Galleta albaricoque:** *relleno de albaricoque*:(Azúcar, pulpa de albaricoque, pulpa de manzana (tamizada), jarabe de glucosa-fructosa, espesante (E-1442 y E-410), antioxidante (E-330), conservador (E-202), aroma y colorante (E100, E120)) y *azúcar glass*.
- **Galleta fresa:** *relleno de fresa* :(Azúcar, pulpa de fresa, pulpa de manzana (tamizada), jarabe de glucosa-fructosa, espesante (E-1442 y E-410), antioxidante (E-330), conservador (E-202), aroma y colorante (E120)) y *azúcar glass*.
- **Galleta azúcar glass:** *margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)) y *azúcar glass*.
- **Galleta trébol:** *margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)), **chocolate con leche**: (azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; **leche** desnatada en polvo 8,0%; cacao desgrasado en polvo 6,0%; lactosa (**leche**); emulgente: lecitinas (**soja**); vainillina)).
- **Galleta pica:** *margarina b*: (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, **mantequilla**, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)), **chocolate negro**: (azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; cacao desgrasado en polvo 18,0%; lactosa (**leche**); emulgente: lecitinas (**soja**); aroma; vainillina)).
- **Galleta delicias blancas:** *azúcar grano*.

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		61	REV.01

  

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Galleta delicias de choco:</b> <i>cacao desgrasado en polvo y azúcar.</i></li> <li>• <b>Galleta redonda de chocolate:</b> <i>cacao desgrasado en polvo, choco blanco:</i> (azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; <b>leche</b> desnatada en polvo; emulgente: lecitinas (<b>soja</b>)) y <i>chocolate negro:</i> (azúcar; grasa vegetal totalmente hidrogenado (nuez de coco, palmiste) en proporciones variables; cacao desgrasado en polvo 18,0%; lactosa (<b>leche</b>); emulgente: lecitinas (<b>soja</b>); aroma; vainillina), <i>margarina b:</i> (Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, <b>mantequilla</b>, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a))</li> </ul>
--

#### ➤ ALERGENOS y TRAZAS

Rizada alargada con chocolate negro; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Rizada alargada de naranja; **Alérgenos:** gluten, huevo y sulfitos. **Trazas:** lácteos, soja y frutos de cáscara.

Rizada redonda; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Rizada alargada de chocolate con chocolate blanco; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Rizada redonda de chocolate; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Lengua alargada con choco negro; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Lengua alargada con choco blanco; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Lengua alargada con chocolate con leche; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Lengua alargada con almendra granillo; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara. **Trazas:** sulfitos, soja.

Lengua redonda con almendra fileteada; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara. **Trazas:** sulfitos, soja.

Lengua redonda con nuez; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara. **Trazas:** sulfitos, soja.

Lengua redonda con cereza; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos y sulfitos. **Trazas:** soja y frutos de cáscara.

Galleta albaricoque; **Alérgenos:** gluten, huevo. **Trazas:** lácteos, soja, frutos de cáscara y sulfitos.

Galleta fresa; **Alérgenos:** gluten, huevo. **Trazas:** lácteos, soja, frutos de cáscara y sulfitos.

Galleta azúcar glass; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos. **Trazas:** soja, sulfitos, frutos de cáscara y sésamo.

Galleta trébol; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Galleta pica; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

Galleta delicias blancas; **Alérgenos:** gluten, huevo. **Trazas:** lácteos, soja, sulfitos y frutos de cáscara.

Galleta delicias de choco; **Alérgenos:** gluten, huevo. **Trazas:** lácteos, soja, sulfitos y frutos de cáscara.

Galleta redonda de chocolate; **Alérgenos:** gluten, huevo, lácteos, soja. **Trazas:** sulfitos y frutos de cáscara.

#### ➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

Envasado en cajas para uso alimentario

#### ➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Lugar fresco y seco

#### ➤ FECHA DE CADUCIDAD

- 3 meses

#### ➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		62	REV.01

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados

➤ USO ESPERADO

- Consumir antes de caducidad.

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (*Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007*)

- *Listeria monocytogenes* <100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil

REPASPAN, S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Marzo 2023	
		9/3	
		63	REV.01

➤ MARCA COMERCIAL

REPASPAN, S.L. RGS: 20.048168/BI POL. IND. EL CAMPILLO Nº 5 48500 ABANTO – ZIERBANA TELEFONO: 944189336	<b>FORMATOS COMERCIALES</b> -Barra de tostadas -Medias noches -Medias noches con pipas y cúrcuma
---	---

➤ PRODUCTO

**BARRA DE TOSTADA**

➤ INGREDIENTES

- Masa: Harina A: (Harina de TRIGO, ácido ascórbico (E-300)), azúcar, *Margarina A*: (Grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471)), sal, acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), aroma, colorante (betacaroten o (E160ai)).  
 Agua, **HUEVO** líquido, sal y Mejorante IVP: (Antiapelmazante E-170, emulgente E-472e, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico, estabilizante E-341i, harina de TRIGO y enzimas (TRIGO)).
- A las medias noches con pipas y cúrcuma se le añade: cúrcuma pura y pipas de girasol

➤ ALERGENOS y TRAZAS

- **Alérgenos:** Gluten, huevo.
  - **Trazas:** Soja, sésamo, frutos de cáscara, lácteos.
- Las medias lunas con cúrcuma y pipas de girasol: **Alérgenos:** puede contener además de los alérgenos y trazas mencionadas, trazas de cacahuete.

➤ PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Protegido mediante envases de uso alimentario de peso variable según pedido.

➤ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En lugar fresco y seco

➤ FECHA DE CADUCIDAD

- En congelación 6 meses, si se descongela 7 días y no volver a congelar

➤ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color, consistencia, sabor y olor propios

➤ CONSUMIDORES

- Consumidores en general (C.A.E), salvo aquellos consumidores con algún tipo de sensibilidad especial (alergias) a algunos de los ingredientes declarados.

➤ USO ESPERADO

- Consumo antes de caducidad

➤ CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS (Reglamento CE 2073/05 y 1441/2007)

- *Listeria monocytogenes* n=5 c=0 100 ufc/ g
- \*<100 Ufc/g productos comercializados durante su vida útil