



ARTESANIES CARLIT S.A.
 Colonia salvador s/n
 17520 Puigcerdà (Gerona)
 FECHA ACTUALIZACIÓN 02/06/14

FICHA TECNICA Y LOGISTICA DE PRODUCTO

CODIGO PRODUCTO 701			DESCRIPCION PRODUCTO PAN MONTANES AL HORNO		
CODIGO EAN 8422219007014	CODIGO DUN 98422219007017	TEMP. CONSERVACION 0°C a 5°C	CADUCIDAD PRODUCTO 180 DIAS	PESO NETO UNIDAD 2 KILOS APROX.	
UNIDADES CAJA 1		PESO NETO CAJA 4,200 KILOS APROX.	PESO BRUTO CAJA 4,300 kilos aprox.	DIMENSIONES CAJA ALTO 14,00 cm ANCHO 17,00 cm LARGO 25,00 cm	
CAJAS PALET 147		CAJAS PISO 21	PISOS PALET 7	DIMENSIONES PALET ALTO 100,00 cm ANCHO 77,00 cm LARGO 116,00 cm	

INGREDIENTES Norma BOE 9-11-81
 Carne e hígado de cerdo, **leche, huevos**, sal, fécula de patata, especias naturales, conservador (E-250), ajo y antioxidante (E-301)

ESPECIFICACIONES FISCO QUIMICAS, PRODUCTO ACABADO

CRITERIOS QUIMICOS	CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS												
Segun Norma B.O.E 9-11-81	Según: Recomendaciones CENAN Reglamento CE 2073/2005												
	<table border="0"> <tr> <td>AEROBIOS MESOFILOS TOTALES</td> <td style="text-align: right;">MAXIMO 1.000.000 UFC/G</td> </tr> <tr> <td>ENTEROBACTERIAS</td> <td style="text-align: right;">100 UFC/G</td> </tr> <tr> <td>E. COLI</td> <td style="text-align: right;">10 UFC/G</td> </tr> <tr> <td>ESTAFILICOS AUREUS</td> <td style="text-align: right;">100 UFC/G</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA</td> <td style="text-align: right;">AUSENCIA EN 25GR</td> </tr> <tr> <td>LYSTERIA MONOCYTOGENES</td> <td style="text-align: right;">AUSENCIA EN 25GR</td> </tr> </table>	AEROBIOS MESOFILOS TOTALES	MAXIMO 1.000.000 UFC/G	ENTEROBACTERIAS	100 UFC/G	E. COLI	10 UFC/G	ESTAFILICOS AUREUS	100 UFC/G	SALMONELLA	AUSENCIA EN 25GR	LYSTERIA MONOCYTOGENES	AUSENCIA EN 25GR
AEROBIOS MESOFILOS TOTALES	MAXIMO 1.000.000 UFC/G												
ENTEROBACTERIAS	100 UFC/G												
E. COLI	10 UFC/G												
ESTAFILICOS AUREUS	100 UFC/G												
SALMONELLA	AUSENCIA EN 25GR												
LYSTERIA MONOCYTOGENES	AUSENCIA EN 25GR												

DECLARACIÓN ALERGENOS (Según anexo III bis directiva 2007/68/CE)

	SI / NO	Contiene (nombre del alergeno)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, espelta, kamut) y otros productos derivados	NO	
Crustaceos y productos a base de crustaceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo	SI	Huevo
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuete.	NO	
Soja y productos a base de Soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	Leche
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, alféngicos, macadamias) y productos derivados.	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sesamo y productos derivados a base de granos de sesamo.	NO	
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg /l expresado como SO2	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

DECLARACIÓN DE OMG (Según Directivas 1829/03/CE y 1830/03/CE)

LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO NO SON NI PROVIENEN NI CONTIENEN ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

RADIACIONES IONIZANTES

NUESTROS PRODUCTOS NO ESTAN SOMETIDOS A PROCESOS DE RADIACIONES IONIZANTES

Registre mercantil de Girona, volum 1.244, foli 16, full núm. GI-21669 · CIF A- 17553561



ARTESANIES CARLIT S.A.
 Colonia salvador s/n
 17520 Puigcerdà (Gerona)
 FECHA ACTUALIZACIÓN 02/06/14

FICHA TECNICA Y LOGISTICA DE PRODUCTO

CODIGO PRODUCTO			DESCRIPCION PRODUCTO		
702			PAN MONTANES AL HORNO A LA PIMIENTA		
CODIGO EAN	CODIGO DUN	TEMP. CONSERVACION	CADUCIDAD PRODUCTO	PESO NETO UNIDAD	
8422219007021	98422219007024	0°C a 5°C	180 DIAS	2 KILOS APROX.	
UNIDADES CAJA		PESO NETO CAJA	PESO BRUTO CAJA	DIMENSIONES CAJA	
1		4,200 KILOS APROX.	4,300 kilos aprox.	ALTO	14,00 cm
				ANCHO	17,00 cm
				LARGO	25,00 cm
CAJAS PALET		CAJAS PISO	PISOS PALET	DIMENSIONES PALET	
147		21	7	ALTO	100,00 cm
				ANCHO	77,00 cm
				LARGO	116,00 cm
INGREDIENTES					NORMA BOE 9-11-81
Carne e hígado de cerdo, leche, huevos , pimienta verde (1,5%), sal, especias y sal nitrificante					
ESPECIFICACIONES FISCO QUIMICAS, PRODUCTO ACABADO					
CRITERIOS QUIMICOS			CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		
Segun Norma B.O.E 9-11-81			Según: Recomendaciones CENAN Reglamento CE 2073/2005		
			MAXIMO		
			AEROBIOS MESOFILOS TOTALES 1.000.000 UFC/G		
			ENTEROBACTERIAS 100 UFC/G		
			E. COLI 10 UFC/G		
			ESTAFILICOS AUREUS 100 UFC/G		
			SALMONELLA AUSENCIA EN 25GR		
			LYSTERIA MONOCYTOGENES AUSENCIA EN 25GR		
DECLARACIÓN ALERGENOS (Según anexo III bis directiva 2007/68/CE)					
		SI / NO	Contiene (nombre del alergeno)		
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, espelta, kamut) y otros productos derivados		NO			
Crustaceos y productos a base de crustaceos		NO			
Huevos y productos a base de huevo		SI	Huevo		
Pescado y productos a base de pescado		NO			
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		NO			
Soja y productos a base de Soja		NO			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		SI	Leche		
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, alféngicos, macadamias) y productos derivados.		NO			
Apio y productos derivados		NO			
Mostaza y productos derivados		NO			
Granos de sesamo y productos derivados a base de granos de sesamo.		NO			
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg /l expresado como SO2		NO			
Altramuces y productos a base de altramuces		NO			
Moluscos y productos a base de moluscos		NO			
DECLARACIÓN DE OMG (Según Directivas 1829/03/CE y 1830/03/CE)					
LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO NO SON NI PROVIENEN NI CONTIENEN ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE					
RADIACIONES IONIZANTES					
NUESTROS PRODUCTOS NO ESTAN SOMETIDOS A PROCESOS DE RADIACIONES IONIZANTES					



ARTESANIES CARLIT S.A.
 Colonia salvador s/n
 17520 Puigcerdà (Gerona)
 FECHA ACTUALIZACIÓN 02/06/14

FICHA TECNICA Y LOGISTICA DE PRODUCTO

CODIGO PRODUCTO			DESCRIPCION PRODUCTO		
703			PAN MONTANES AL HORNO CON SETAS		
CODIGO EAN	CODIGO DUN	TEMP. CONSERVACION	CADUCIDAD PRODUCTO	PESO NETO UNIDAD	
8422219007038	98422219007031	0°C a 5°C	180 DIAS	2 KILOS APROX.	
UNIDADES CAJA		PESO NETO CAJA	PESO BRUTO CAJA	DIMENSIONES CAJA	
1		4,200 KILOS APROX.	4,300 kilos aprox.	ALTO	14,00 cm
				ANCHO	17,00 cm
				LARGO	25,00 cm
CAJAS PALET		CAJAS PISO	PISOS PALET	DIMENSIONES PALET	
147		21	7	ALTO	100,00 cm
				ANCHO	77,00 cm
				LARGO	116,00 cm
INGREDIENTES					NORMA BOE 9-11-81
Carne e hígado de cerdo, leche, huevos , setas (2%), sal, especias y sal nitrificante					
ESPECIFICACIONES FISCO QUIMICAS, PRODUCTO ACABADO					
CRITERIOS QUIMICOS			CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		
Segun Norma B.O.E 9-11-81			Según: Recomendaciones CENAN Reglamento CE 2073/2005		
			MAXIMO		
			AEROBIOS MESOFILOS TOTALES 1.000.000 UFC/G		
			ENTEROBACTERIAS 100 UFC/G		
			E. COLI 10 UFC/G		
			ESTAFILICOS AUREUS 100 UFC/G		
			SALMONELLA AUSENCIA EN 25GR		
			LYSTERIA MONOCYTOGENES AUSENCIA EN 25GR		
DECLARACIÓN ALERGENOS (Según anexo III bis directiva 2007/68/CE)					
		SI / NO	Contiene (nombre del alergeno)		
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, espelta, kamut) y otros productos derivados		NO			
Crustaceos y productos a base de crustaceos		NO			
Huevos y productos a base de huevo		SI	Huevo		
Pescado y productos a base de pescado		NO			
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		NO			
Soja y productos a base de Soja		NO			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		SI	Leche		
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, alféngicos, macadamias) y productos derivados.		NO			
Apio y productos derivados		NO			
Mostaza y productos derivados		NO			
Granos de sesamo y productos derivados a base de granos de sesamo.		NO			
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg /l expresado como SO2		NO			
Altramuces y productos a base de altramuces		NO			
Moluscos y productos a base de moluscos		NO			
DECLARACIÓN DE OMG (Según Directivas 1829/03/CE y 1830/03/CE)					
LOS INGREDIENTES DE ESTE PRODUCTO NO SON NI PROVIENEN NI CONTIENEN ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE					
RADIACIONES IONIZANTES					
NUESTROS PRODUCTOS NO ESTAN SOMETIDOS A PROCESOS DE RADIACIONES IONIZANTES					