



**ORO
BAILÉN**

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

P I C U A L
EXTRACCIÓN EN FRÍO
COLD EXTRACTION

PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN

Pi

CONTENIDO NETO:

500ml e

NET. CONT.:

17 FL. OZ.

**ORO
BAILÉN**

Pi
P I C U A L

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutrition Facts

Valores por/
Values per 100ml

Valor energético 3389 kJ

Energy 824 kcal

Grasas / Fat 92g

de las cuales / of which

Saturadas / Saturates 16g

**Monoinsaturadas /
Mono-unsaturates** 71g

**Poliinsaturadas /
Polyunsaturates** 4,6g

**Hidratos de Carbono /
Carbohydrate** 0g

de los cuales / of which

Azúcares / Sugars 0g

Proteínas / Protein 0g

Sal / Salt 0g

Consumir preferentemente antes del fin de / Lote:
Best before end / Lot :


MANTÉNGASE ALEJADO DE LA LUZ Y EL CALOR
KEEP AWAY FROM LIGHT AND HEAT

PRODUCIDO POR / PRODUCED BY

Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U
Ctra. Plomeros. Casa del Agua
23730 Vva. de la Reina
JAÉN

www.orobailen.com



| | | |
|---|---|-------------------|
|  | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 06 |
| | A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA | fecha: 14/06/2024 |
| | A.4. FICHAS TÉCNICAS – A.4.4. PRODUCTOS DE PASTELERÍA ELABORADOS CON MASAS AZUCARADAS | página: 1 de 5 |

A.4.4.17. ROSCO DE ACEITE

DENOMINACIÓN DE VENTA

Rosco de aceite de oliva virgen extra

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto con forma típica redonda y con un agujero central, que está elaborado básicamente con harina de trigo y aceite de oliva, sin fermentación y horneado

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE

Producto de pastelería y repostería elaborado a partir de una masa azucarada según *Real Decreto 496/2010*

RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE, DATOS DE CONTACTO Y MARCA COMERCIAL

Campos Garrido S.L.

Carretera Arjona-Andújar, km 13,7

23760 – Arjona (Jaén)

20.00001/J

+34 953 523 275

comunicacion@productoscamos.com

<https://productoscamos.com>

PRODUCTOS CAMPOS

CLASIFICACIÓN INTERNA

Roscas y rosquillas


REFERENCIA/S

40417

COMPOSICIÓN

| INGREDIENTE | CANTIDAD |
|--|----------|
| Harina de TRIGO | 54,6 % |
| Vino blanco (contiene SULFITOS) | 15,7 % |
| Aceite de oliva virgen extra | 13,5 % |
| Manteca de cerdo [grasa de cerdo ibérico, antioxidante (E 392)*] | 7,8 % |
| Azúcar | 6,3 % |
| Impulsor [estabilizante (E 450i), gasificante (E 500ii), almidón*] | 1,0 % |
| Dextrosa | 0,7 % |
| Sal | 0,4 % |

NOTA: * Actúa como coadyuvante o soporte en el ingrediente, no teniendo función tecnológica en el producto elaborado final

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 06 |
| | A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA | fecha: 14/06/2024 |
| | A.4. FICHAS TÉCNICAS – A.4.4. PRODUCTOS DE PASTELERÍA ELABORADOS CON MASAS AZUCARADAS | página: 2 de 5 |

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y envases. Almacenamiento a temperatura correspondiente. Dosificación y pesado de ingredientes. Tostado de la harina (temperatura de +105 °C de 70 a 90 minutos). Amasado. Formado. Colocación en bandejas. Cocción mediante horneado (temperatura de +200 °C durante 15 minutos). Enfriado (temperatura ambiente durante 60 minutos). Envasado. Embalado. Almacenamiento a temperatura no regulada. Preparación de pedidos. Expedición (transporte y distribución) y/o venta directa a través del despacho anexo

PRESENTACIÓN

| | |
|---------------------------------------|---|
| FORMA | Típica del producto |
| FORMATO DE VENTA AL CONSUMIDOR | Peso unidad: 22 g aproximadamente Introducido a su vez en: <ul style="list-style-type: none"> • Bolsa de plástico con 12 unidades y peso neto de 260 g introducidas a su vez en caja de cartón: <ul style="list-style-type: none"> • 3 bolsas por caja y peso neto de 780 g • 5 bolsas por caja y peso neto de 1,3 kg • Estuche litografiado con peso neto de 260 g |

INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR


De acuerdo al *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 496/2010*, la información del producto se encuentra en el envase y/o envoltura, indicándose: razón social incluyendo dirección, denominación del alimento (acompañada en su caso de otras menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos), relación de ingredientes (destacando tipográficamente aquellos que puedan causar alergias y/o intolerancias alimentarias), lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, contenido neto e información nutricional

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE)

No requiere condiciones especiales de conservación. En lugar fresco, seco y alejado de fuentes luminosas intensas

DESTINO FINAL PREVISTO DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| ALCANCE | Nacional |
| CLIENTES DE DESTINO | Consumidor final a través de la venta por el establecimiento minorista que posee la empresa en la misma localidad, otros comercios minoristas alimentación, almacenes de distribución y otras industrias alimentarias |
| POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDO EL PRODUCTO | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS |
| MODO DE EMPLEO Y CONDICIONES DE USO | Consumo directo |

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 06 |
| | A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA | fecha: 14/06/2024 |
| | A.4. FICHAS TÉCNICAS – A.4.4. PRODUCTOS DE PASTELERÍA ELABORADOS CON MASAS AZUCARADAS | página: 3 de 5 |

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Coincidente con la fecha de elaboración. Consta de 5 dígitos (DSSAA) que se corresponden con el día dentro de la semana que se ha fabricado (D del 1: lunes al 5: viernes), el número de semana correlativa dentro del año (SS) y los 2 últimos dígitos del año de fabricación (AA)

FECHA DE VIDA ÚTIL

Fecha de consumo preferente de 3 meses desde la fecha de fabricación

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| PARÁMETRO | VALOR |
|-----------|--------|
| pH | – |
| aw | < 0,92 |

CATEGORIZACIÓN Y TOLERANCIAS EN CUANTO A CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en la categoría de alimentos 1.3. Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales:

| PARÁMETRO | PLAN DE MUESTREO | | LÍMITES | |
|-----------------------|------------------|------------------|----------------------------|---|
| | n ⁽¹⁾ | c ⁽²⁾ | M | m |
| SEGURIDAD ALIMENTARIA | 5 | 0 | 100 ufc/g ^(3,4) | |

NOTAS:

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra; ⁽²⁾ c = número de muestras que dan valores entre m y M; ⁽³⁾ En este caso m = M; ⁽⁴⁾ ufc = unidades formadoras de colonias; Fase de aplicación del criterio: producto comercializado durante su vida útil

TOLERANCIAS EN CUANTO A CONTAMINANTES QUÍMICOS


Según *Reglamento (UE) 2023/915*:

| PARÁMETRO | CONTENIDO MÁXIMO |
|--|------------------|
| Desoxivalenol | 500 µg/kg |
| Zearalenona | 50 µg/kg |
| Melamina | 2,5 mg/kg |
| No se contempla contenido máximo de acrilamida dado que para este producto no existe límite de aplicación. Existen establecidas e implantadas medidas de mitigación para reducir su presencia en este producto elaborado | |

TOLERANCIAS EN CUANTO A ADITIVOS ALIMENTARIOS

Según *Reglamento (CE) N° 1333/2008*:

| ADITIVO | CONTENIDO MÁXIMO |
|-----------------------|------------------|
| Estabilizante: E 450i | 12000 mg/kg |

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 06 |
| | A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA | fecha: 14/06/2024 |
| | A.4. FICHAS TÉCNICAS – A.4.4. PRODUCTOS DE PASTELERÍA ELABORADOS CON MASAS AZUCARADAS | página: 4 de 5 |

| | |
|----------------------|----------------------|
| Gasificante: E 500ii | <i>quantum satis</i> |
|----------------------|----------------------|

TOLERANCIAS ORGANOLÉPTICAS

Piezas obtenidas a partir de una masa horneada: color marrón tostado en el interior y exterior, compacto en su conjunto y suave al paladar


INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO | CONTENIDO |
|---|-----------------|
| Cereales que contengan gluten | + |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | - |
| Huevo y derivados | - |
| Pescado y productos a base de pescado | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | - |
| Soja y productos a base de soja | - |
| Leche y derivados (incluida la lactosa) | - |
| Frutos de cáscara | - |
| Apio y derivados | - |
| Mostaza y derivados | - |
| Granos de sésamo | - |
| Dióxido de azufre y sulfitos | + |
| Altramuces y productos a base de altramuces | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos | - |
| + : contiene | - : no contiene |

NOTA: En la industria se fabrican otros productos que contienen frutos de cáscara, granos de sésamo, soja, huevo, leche y derivados

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| PARÁMETRO | CONTENIDO |
|-------------------------|--------------------|
| Valor energético | 1901 kJ / 455 kcal |
| Grasas | 16,0 g |
| De las cuales saturadas | 1,0 g |
| Hidratos de carbono | 68,0 g |
| De los cuales azúcares | 15,0 g |
| Proteínas | 2,0 g |

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 06 |
| | A. ASPECTOS GENERALES DEL SGSA | fecha: 14/06/2024 |
| | A.4. FICHAS TÉCNICAS – A.4.4. PRODUCTOS DE PASTELERÍA ELABORADOS CON MASAS AZUCARADAS | página: 5 de 5 |

| | |
|-----|-------|
| Sal | 0,5 g |
|-----|-------|

INFORMACIÓN ADICIONAL

El producto no contiene ni está compuesto por organismos modificados genéticamente (OMG), ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, ésta no superaría los umbrales establecidos por normativa europea

No contiene conservadores ni colorantes añadidos intencionadamente salvo los que pueda contener alguno de los ingredientes utilizados

Fabricado en España

El producto se elabora bajo un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria basado en los principios del APPCC

