

2. DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

La clasificación existente para los productos elaborados en la empresa estudiada hasta este momento era puramente comercial. Los productos estaban clasificados en familias: panadería, bollería, galletería, empanadas, pizzas y tartas. Algunos de estos productos no estaban correctamente situados dentro de las familias según las definiciones de las reglamentaciones técnico-sanitarias correspondientes. Por este motivo se ha decidido cambiar la clasificación que se seguía hasta ahora.

Para simplificar la clasificación se ha optado por reclasificar los productos y reducir el número de familias, quedando de la siguiente manera:

- Familia panadería: panes y panes especiales.
- Familia bollería: bollería y empanadas.
- Familia galletería: galletas y roscos.
- Familia pastelería: tartas y pizzas.

A continuación se presentan los productos agrupados según sus respectivas familias. Dentro de cada familia, los productos se han agrupado por similitud en el proceso de elaboración o por el tipo de materias primas que los componen, para así agilizar las descripciones del apartado 3.

Cabe remarcar, que aunque la empresa es considerada según el CCPAE como empresa mixta, las únicas materias primas de procedencia no ecológica son las manzanas, naranjas y verduras (cebollas frescas, acelgas, calabacines, berenjenas, zanahorias, champiñones, espinacas...) que van destinadas a productos no avalados. No obstante, se debe resaltar que, según la temporalidad estacional de estos productos, los cuales, por sus atributos ecológicos no están disponibles durante todo el año, cuando es posible utilizarlos ecológicos se utilizan, aunque no esté reflejado en la etiqueta. Se trata de una política de empresa respecto a la naturaleza y pureza de las materias primas de sus productos.

Siguiendo las definiciones del R. D. 1202/2002, de 20 de noviembre, se ha propuesto el cambio de denominación a un producto. De esta manera, el pan tostado pasará a llamarse biscote. Y algunos productos cambiarán de familia, puesto que los grisines y el pan tostado se integrarán dentro de panadería.

2.1 CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

La clasificación de productos elaborados para la realización del Manual de Buenas Prácticas de Fabricación se realiza de tres modos distintos intentando aunar la totalidad de los productos en sus familias.

La clasificación también se ha efectuado de esta manera para poder facilitar la elaboración de las órdenes de fabricación para la línea de bollería, tal y como se describe en el apartado 11 dedicado al control y verificación de los planes que componen el Manual.

2.1.1 Clasificación de los productos de la línea de panadería

En la tabla 1 se indica la clasificación de los productos de la línea de panadería.

Tabla 1. Clasificación de los productos de la línea de panadería.

Tipo masa	Materias primas	Presentaciones	Envase	Caducidad	Aval
Blanca	Harina con germen, agua, masa madre, sal.	Barra (400 y 250 g) Payés (400 y 400 g cortado) Panecillo (100 g) Molde (500 g cortado)	Lámina Lámina/Bolsa Lámina Bolsa	8 días	CCPAE
Integral	Harina integral, agua, harina con germen, masa madre, sal.	Barra (500 y 250 g) Payés (500 y 500 g cortado) Molde (700, 500 y 700, 500 g cortado) Panecillo (100 g)	Lámina Lámina/Bolsa Bolsa Lámina	8 días	CCPAE
Sin sal	Harina integral, agua, harina con germen, masa madre, gluten.	Molde (500 g)	Bolsa	8 días	CCPAE
Viena	Harina con germen, leche semidesnatada, agua, masa madre, margarina, azúcar de caña, levadura prensada, sal, gluten, lecitina.	Barra (400 g) Molde (500 g)	Lámina Bolsa	8 días	CCPAE
Viena integral	Harina integral, harina con germen, leche, agua, levadura madre, margarina, azúcar, levadura prensada, sal, gluten, lecitina.	Molde (500 g)	Bolsa	8 días	CCPAE
Viena chocolate	Harina con germen, leche semidesnatada, agua, chocolate, masa madre, cacao, miel, margarina, azúcar de caña, levadura prensada, sal, gluten, lecitina.	Bollo (100 g)	Bolsa	8 días	CCPAE
Viena nueces	Harina con germen, nueces, leche, semidesnatada, agua, masa madre, miel, margarina, azúcar, levadura prensada, sal, gluten, lecitina.	Bollo (100 g)	Bolsa	8 días	CCPAE
Viena queso	Harina con germen, queso rallado, leche semidesnatada, agua, masa madre, margarina, azúcar de caña, levadura prensada, sal, gluten, lecitina.	Bollo (100 g)	Bolsa	8 días	CCPAE
Sésamo	Harina integral, agua, masa madre, harina con germen, semillas de sésamo, gluten, sal, aceite de oliva virgen, especias.	Barra (250 y 100 g)	Lámina	8 días	CCPAE
Linaza	Harina integral, agua, masa madre, harina con germen, semillas de linaza, gluten, sal, aceite de oliva virgen, especias.	Barra (250 g) Molde (500 y 250 g cortados)	Lámina Bolsa	8 días	CCPAE
Centeno	Agua, harina con germen, harina de centeno, masa madre, gluten, sal, aceite de oliva virgen, especias.	Payés (400 y 400 g cortado)	Lámina/Bolsa	8 días	CCPAE
Cereales	Agua, harina con germen, harina de centeno, masa madre, copos de avena, semillas de girasol, semillas de sésamo, gluten, sal, aceite de oliva virgen, especias.	Payés (400 y 400 g cortado)	Lámina/Bolsa	8 días	CCPAE
Soja y algas	Harina integral, harina con su germen, agua, masa madre, algas iziki, bebida de soja, harina de soja, aceite de oliva virgen, gluten, sal, especias.	Payés (300 y 300 g cortado)	Lámina/Bolsa	8 días	CCPAE

Tabla 1. Clasificación de los productos de la línea de panadería (continuación).

Tipo masa	Materias primas	Presentaciones	Envase	Caducidad	Aval
Chapata	Harina con germen, agua masa madre, aceite de oliva virgen, huevos, gluten, sal.	300 g	Lámina	8 días	CCPAE
Pasas	Harina con germen, masa madre, leche semidesnatada, masa integral, huevos, pasas, azúcar de caña, margarina, harina integral, gluten, sal.	Bollos 4 unidades (200 g)	Bolsa	8 días	CCPAE
Sésamo	Harina con germen, agua, leche semidesnatada, harina integral, masa madre, mantequilla, semillas de sésamo, azúcar de caña, gluten, levadura prensada, masa integral, sal.	Bollos 4 unidades (250 g)	Bolsa	8 días	CCPAE
Bastoncillos de linaza	Harina integral, harina con germen, agua, linaza, aceite de oliva virgen, masa madre, gluten, sal, levadura prensada, especias.	Bastones (150 g)	Bolsa termosoldada	4 meses	CCPAE
Bastoncillos integrales	Harina con germen, harina integral, agua, huevos, masa madre, aceite de oliva virgen, gluten, grasa de palma, sal, levadura prensada.	Bastones (50 g)	Bolsa termosoldada	4 meses	CCPAE
Bastones sésamo	Harina con germen, agua, harina integral, aceite de oliva, sésamo, masa madre, gluten, sal, levadura prensada, especias.	Bastones (125 g)	Bolsa termosoldada	4 meses	CCPAE
Espelta	Harina de espelta, agua, masa madre de espelta, sal.	Payés (400 g)	Lámina	8 días	CCPAE
Biscotes	Harina integral, harina con germen, leche semidesnatada, agua, masa madre, aceite de oliva virgen, huevos, azúcar de caña, sal, levadura prensada, gluten.	Biscotes (250 g)	Bolsa termosoldada	4 meses	CCPAE
Biscotes con sésamo	Harina integral, harina con germen, agua, masa madre, aceite de oliva virgen, sésamo, leche semidesnatada, azúcar, sal, levadura prensada, gluten, huevos.	Biscotes (250 g)	Bolsa termosoldada	4 meses	CCPAE

2.1.2 Clasificación de los productos de la línea de bollería

Para facilitar la realización de las órdenes de fabricación, según se ha comentado en el apartado anterior, se nombran primero las masas principales (tabla 2), y después se procede a la descripción de todos los productos clasificados dentro de la familia de bollería (tabla 3).

Tabla 2. Clasificación de las masas de la línea de bollería.

Masa	Materias primas
Croissant	Harina con germen, margarina, agua, harina integral, masa madre, azúcar de caña, gluten, sal, levadura prensada.
Empanada A	Harina con germen, agua, harina integral, masa madre, sal, especias, levadura prensada.
Empanada B	Harina con germen, leche semidesnatada, azúcar de caña, grasa de palma, masa madre, harina integral, aceite de oliva virgen, agua, sal, levadura prensada.
Empanada C	Harina con germen, agua, harina integral, concentrado de manzana, aceite de oliva virgen, anís en grano, anís molido, canela, esencia de naranja.
Empanada D	Harina con germen, margarina, leche semidesnatada, harina integral, sal.

Tabla 2. Clasificación de las masas de la línea de bollería (continuación).

Ensaimada	Harina con germen, leche semidesnatada, huevos, grasa de palma, masa madre, harina integral, gluten, sal, levadura prensada.
Esponjados	Leche semidesnatada, azúcar de caña, harina con germen, harina integral, huevos, aceite de oliva virgen, bicarbonato.
Esponjados sin azúcar	Leche semidesnatada, concentrado de manzana, harina con germen, harina integral, aceite de oliva virgen, sirope de trigo, bicarbonato, esencia de limón, aroma pastelero.
Hojaldre	Harina con germen, margarina, agua, grasa de palma, sal, harina integral.

Tabla 3. Clasificación de los productos de la línea de bollería.

Producto	Materias primas	Presentación	Caducidad	Aval
Barca manzana sin azúcar	Masa hojaldre, manzana*, huevos, concentrado de manzana, esencia de limón, agar-agar.	70 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	No tiene
Caña con avellana	Masa hojaldre, avellana molida, leche semidesnatada, azúcar de caña, huevos, masa de magdalenas, granillo de almendra, anís molido, canela.	60 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Caña con chocolate	Masa hojaldre, leche semidesnatada, chocolate, harina con germen, huevos, esencia de naranja, canela, azúcar de caña.	75 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Caña con crema	Masa hojaldre, leche semidesnatada, azúcar de caña, huevos, harina de germen, esencia de naranja, canela, granillo almendra.	75 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Coca de seitán	Masa hojaldre, seitán, piñones, azúcar de caña.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	No tiene
Croissant integral	Masa croissant.	70 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Croissant con chocolate	Masa croissant, chocolate.	80 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Croissant con sobrasada vegetal	Masa croissant, sobrasada vegetal.	80 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Croissant con queso	Masa croissant, queso.	60 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Empanada de algas	Masa empanada A, bechamel, cebolla deshidratada, agua, algas iziki, sésamo, huevos.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Empanada de algas cochayuyo	Masa empanada A, pimiento escalibado, cebolla deshidratada, aceite de oliva virgen, algas cochayuyo, salsa tamari, linaza, huevo, orégano, pimienta negra.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Empanada de avellana	Masa empanada B, avellana molida, leche semidesnatada, azúcar, huevos, masa de magdalenas, anís molido, canela.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Empanada de manzana sin azúcar	Masa de empanada C, compota de manzana, sésamo, huevos.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Empanada de queso	Masa de empanada D, arroz integral, nata, queso rallado, huevos, mantequilla, pimienta.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Empanada de verduras	Masa de empanada A, zanahoria*, acelgas*, calabacín*, cebolla*, bechamel, aceite de oliva virgen, huevos.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	No tiene
Ensaimada integral	Masa ensaimada.	75 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE

Tabla 3. Clasificación de los productos de la línea de bollería (continuación).

Ensamada con cabello de ángel	Masa ensaimada, margarina, cabello de ángel, aceite de oliva virgen.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Ensamada con chocolate	Masa ensaimada, margarina, chocolate, aceite de oliva virgen, margarina.	90 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Herradura de cabello	Masa hojaldre, cabello de ángel, azúcar de caña, granillo de almendra.	Enfajado lámina polipropileno	20 días	CCPAE
Magdalenas	Masa esponjados.	bolsa 1 kg y 250 g	8 días	CCPAE
Magdalenas con almendra	Masa esponjado, granillo de almendra.	1 unidad Retraído lámina de polipropileno	8 días	CCPAE
Magdalenas sin azúcar	Masa esponjado sin azúcar.	1 unidad Bolsa 1 kg y 250 g	8 días	CCPAE
Palmera	Masa hojaldre, azúcar de caña.	50 g Enfajado lámina polipropileno	20 días	CCPAE
Palmera con chocolate	Masa hojaldre, azúcar de caña, chocolate, manteca de cacao, granillo de almendra, huevos.	80 g Enfajado lámina polipropileno	20 días	CCPAE
Plumcake	Masa esponjados, compota de manzana, pasas, granillo de almendra.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Plumcake sin azúcar	Masa esponjados sin azúcar, compota de manzana, pasas, granillo de almendra.	100 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Tartaleta de avena sin azúcar	Masa empanada C, agua, avena en copos, compota de manzana, harina de maíz, concentrado de manzana, aceite de oliva virgen, yogur, pasas, canela, anís, granillo de almendra, sésamo.	50 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	CCPAE
Tartaleta de manzana sin azúcar	Masa hojaldre, manzana*, leche semidesnatada, concentrado de manzana, huevos, canela, harina con germen, agar-agar, concentrado de manzana.	75 g Enfajado lámina polipropileno	8 días	No tiene
Triángulo de cabello	Masa hojaldre, cabello de ángel, azúcar de caña, granillo de almendra.	80 g Enfajado lámina polipropileno	20 días	CCPAE

*materias primas sin certificación ecológica.

2.1.3 Clasificación de los productos de la línea de galletería

Dentro de la familia de galletería se encuentran básicamente galletas y roscos.

En este caso, debido a las similitudes de elaboración de todos los productos, se han clasificado en una sola tabla (tabla 4).

Tabla 4. Clasificación de los productos de la línea de galletería.

Producto	Materias primas	Presentación	Caducidad	Aval
Galletas damas	Harina con germen, grasa de palma, azúcar, huevos, harina integral, leche en polvo.	Bote de 1 kg Bandeja de PET y enfajado 200 g	5 meses	CCPAE
Galletas bambinas	Harina con germen, azúcar de caña, huevos, mantequilla, grasa de palma, harina integral, esencia de limón.	Bandeja de PET y enfajado 200 g	6 meses	CCPAE

Tabla 4. Clasificación de los productos de la línea de galletería (continuación).

Galletas de miel y naranja	Harina con germen, grasa de palma, azúcar de panela, harina integral, leche en polvo, agua, miel, bicarbonato, esencia de naranja, sal.	Bote de 1 kg Bandeja de PET, enfajado 180 g	6 meses	CCPAE
Galletas de sésamo sin azúcar	Harina con germen, grasa de palma, concentrado de manzana, bebida de soja, leche en polvo, sésamo, harina integral, harina de centeno, sal.	Bandeja de PET, enfajado 190 g	6 meses	CCPAE
Galletas de chocolate	Harina con germen, grasa de palma, azúcar de panela, harina integral, chocolate en grano, leche en polvo, agua, cacao, bicarbonato.	Bote de 1 kg Bandeja de PET, enfajado 150 g	6 meses	CCPAE
Galletas de naranja sin azúcar	Harina con germen, grasa de palma, concentrado de manzana, leche en polvo, huevos, harina integral, aceite de oliva, canela, esencia de naranja.	Bandeja de PET, enfajado 190 g	6 meses	CCPAE
Galletas de coco	Harina con germen, huevos, azúcar de caña, coco rallado, mantequilla, harina de almendra, grasa de palma.	Bandeja de PET, enfajado 200 g	6 meses	CCPAE
Pastas de almendra	Harina con germen, grasa de palma, azúcar de caña, harina de almendra, huevos, leche semidesnatada, harina integral, leche en polvo.	Bandeja de PET, enfajado 170 g	6 meses	CCPAE
Roscas de anís sin azúcar	Harina con germen, concentrado de manzana, agua, harina integral, bebida de soja, aceite de oliva virgen, anís en grano, anís molido.	Bandeja de PET, enfajado 170 g	6 meses	CCPAE
Roscas de salvado y linaza sin azúcar	Harina integral, agua, concentrado de manzana, harina con germen, aceite de oliva virgen, bebida de soja, linaza, salvado, coco rallado, semillas de sésamo, canela, bicarbonato, esencia de limón.	Bandeja de PET, enfajado 180 g	6 meses	CCPAE
Roscas de salvado y yogur sin azúcar	Harina integral, agua, concentrado de manzana, aceite de oliva virgen, bebida de soja, salvado, harina con germen, yogur, canela, bicarbonato, coco.	Bandeja de PET, enfajado 180 g	6 meses	CCPAE
Roscas de algarroba	Concentrado de manzana, grasa de palma, agua, harina de algarroba, harina integral, aceite de oliva virgen, bebida de soja, canela, vainilla.	Bandeja de PET, enfajado 200 g	6 meses	CCPAE

2.1.4 Clasificación de los productos de la línea de pastelería

Los productos están clasificados en pizzas, tartas dulces y tartas saladas, según se indica en la tabla 5.

Tabla 5. Clasificación de los productos de la línea de pastelería.

Productos de pastelería	Pizzas		Tartas dulces			
	Champiñones	Calabacín y cebolla	Limón	Naranja	Trufa	
Ingredientes de las bases	Harina con germen, harina integral, agua, masa madre aceite de oliva virgen, sal.		Huevos, harina con germen, azúcar de caña.		Huevos, azúcar de caña, harina con germen, chocolate, mantequilla, grasa de cacao, bicarbonato.	Harina semi...
Materias primas de coberturas y/o rellenos	Berenjenas*, champiñones*, pimiento rojo*, tomate triturado, queso rallado, olivas, cebollas*.	Cebollas*, calabacín*, tomate triturado, queso rallado, pimiento rojo*.	Huevos, agua, azúcar de caña, zumo de limón, harina con germen.	Huevos, zumo de naranja*, azúcar de caña, agua, harina con germen, mantequilla, naranja confitada	Chocolate, nata, azúcar de caña, cacao, chocolate, mantequilla.	Espina de piñón virge...
Presentación	335 g	350 g	900 g	900 g	850 g Porción 100 g	
Envase	Bandeja aluminio, lámina polipropileno.	Bandeja aluminio, lámina de polipropileno.	Blonda, bandeja cartón, lámina de polipropileno, caja cartón.	Blonda, bandeja cartón, lámina de polipropileno, caja cartón.	Blonda, bandeja cartón, lámina de polipropileno, caja cartón. Cápsula individual de plástico.	Blonda, lámina de polipropileno, caja cartón. Cápsula individual de plástico.
Caducidad	8 días	8 días	8 días	8 días	8 días	
Aval	No tiene	No tiene	CCPAE	No tiene	CCPAE	

*materias primas sin certificación ecológica.

2.2 CLASIFICACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS

De la totalidad de materias primas que se utilizan para el procesado de alimentos en la empresa estudiada, más del 95 por ciento son de origen ecológico y están avaladas como tal, ya sea por organismos gubernamentales (a nivel del estado español) o por organismos privados acreditados. Todos ellos figuran en las listas de organismos o autoridades encargados de realizar los controles en virtud del artículo 15 del Reglamento europeo 2092/91, de 24 de junio, así como las que incorpora el Cuaderno de Normas Técnicas desarrollado por el CCPAE.

Los productos que no están certificados como ecológicos son las verduras, las frutas frescas y las materias auxiliares.

Las frutas y las verduras ecológicas tienen una temporalidad a lo largo del año debido a sus características. Por este motivo se optó por utilizarlas “convencionales”, aunque sólo se utilizan para la elaboración de productos no avalados.

El hecho de que las materias primas deban estar avaladas como ecológicas restringe las características de éstas, ya sea de sus propiedades físicas como el tipo de envase en el que se encuentran en el mercado.

2.2.1 Harinas

2.2.1.1 Harinas de trigo

- Blanca, extracción del 70%.
- Entera, extracción completa del 100%.
- Espelta.

El Cuaderno de Normas Técnicas del CCPAE no permite la utilización de harinas con una extracción inferior al 70% y desprovistas de su germen.

2.2.1.2 Otras harinas

- Centeno
- Soja
- Algarroba
- Maíz

2.2.2 Productos molidos

- Gluten
- Salvado o grañones
- Harina de almendras
- Harina de avellana con piel

2.2.3 Semillas

- Linaza

- Amapola
- Sésamo
- Girasol

2.2.4 Frutos secos

- Avellana con piel
- Almendra (granillo)
- Piñones
- Nueces (granillo y entera)

2.2.5 Azúcar

- Azúcar de caña
- Panela, registrada en la FAO como azúcar no centrifugado, azúcar de caña con la melaza.

2.2.6 Cereales

- Arroz integral
- Copos de avena

2.2.7 Algas

Todas ellas se reciben deshidratadas.

- Agar-agar
- Iziki
- Cochayuyo

2.2.8 Aceites y grasas

- Aceite de oliva virgen primera prensada en frío.
- Margarina
- Grasa de palma
- Manteca de cacao
- Mantequilla

Las grasas hidrogenadas no están permitidas en las normas ecológicas, por tanto, todas las grasas utilizadas por la empresa son sin hidrogenar.

2.2.9 Esencias y especies

- Anís verde
- Aroma de limón
- Aroma de naranja
- Aroma pastelero
- Canela en polvo
- Pimienta negra molida
- Salsa tamari (salsa de soja)

2.2.10 Lácteos

- Leche UHT semidesnatada, envases de 1 litro en tetrabrick.
- Leche en polvo desnatada
- Nata delgada pasteurizada
- Yogur
- Queso rallado emmental

2.2.11 Huevos

- Huevos frescos

2.2.12 Productos vegetales frescos

- Cebollas
- Calabacines
- Berenjenas
- Champiñones
- Pimientos
- Zanahorias
- Acelgas
- Espinacas
- Manzanas
- Limones
- Naranjas

2.2.13 Otros

- Miel mezcla
- Concentrado de manzana
- Coco rallado deshidratado
- Melaza de trigo
- Compota de manzana sin azúcar
- Cabello de ángel
- Sobrasada vegetal
- Seitán: gluten del trigo que ha sido separado del almidón y del salvado después de amarlo, lavarlo y, por último, cocerlo. Se recibe envasado al vacío.
- Aros de cebolla y láminas de cebolla deshidratadas
- Tomate concentrado
- Chocolate en barritas
- Chocolate en pepitas
- Cacao
- Sal marina
- Pasas sultanas
- Olivas negras
- Bebida de soja

2.3 MATERIAS AUXILIARES

- Aceite de girasol desodorizado, utilizado únicamente como desmoldeador.
- Bicarbonato sódico (E500)
- Levadura prensada avalada como ecológica
- Lecitina de soja granulada y con certificación de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM).

2.4 AGUA

El agua constituye un elemento muy importante en la mayoría de productos que se elaboran, tanto en su composición como en su transformación.

El agua utilizada tiene que ser de gran calidad. Es por ello que se dedica todo el apartado 3.2.3, a describir el tratamiento que recibe antes de ser utilizada, tanto en la formulación de los productos como en su utilización en forma de vapor para la fermentación y la cocción.

2.5 MATERIALES DE ENVASE Y DE EMBALAJE

2.5.1 Envases

- Láminas de polipropileno: se utilizan para el enfajado (polipropileno biorientado) y el retractilado (polipropileno retráctil).
- Bandejas de PET para galletas.
- Cápsulas de papel para magdalenas.
- Cápsulas triangulares de plástico para las porciones de tarta.
- Moldes de aluminio para plumcakes y pizzas.
- Bolsas de polipropileno de diferentes tamaños para panes y magdalenas.

2.5.2 Embalajes

- Cajas de cartón.
- Cajas de plástico retornables.