

## Manual de calidad de panadería, bollería y pastelería



### Documentación

Este documento publicado por ASEMAC, pretende dotar a los operadores de esta industria de un instrumento que defina los productos de panadería, bollería y pastelería y fije las condiciones y características que éstos deben cumplir para su presentación, comercialización y consumo en el mercado, adaptándose así a los nuevos tiempos.

El presente documento tiene por objeto dar una orientación sobre lo que se entiende por pan y productos semielaborados, así como establecer las principales directrices a seguir en el proceso de elaboración, fabricación, transporte y comercialización.

Este Manual será de utilidad para los elaboradores, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de los productos de panadería, aun cuando la venta de los mismos no constituya la principal actividad del establecimiento.

Se consideran elaboradores, fabricantes, distribuidores, expendedores e importadores de productos de panadería aquellas personas naturales o jurídicas que en uso de las autorizaciones concedidas por los organismos oficiales competentes dedican su actividad a la elaboración, distribución, venta e importación de los productos definidos en los sucesivos apartados.

ASEMAC, Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería

**Archivos:**  [manual\\_de\\_calidad\\_pan.pdf](#) [1]

**Enlace:** <http://www.asemac.es>

### Enlaces:

[1] [http://besana.es/sites/default/files/manual\\_de\\_calidad\\_pan.pdf](http://besana.es/sites/default/files/manual_de_calidad_pan.pdf)