



Elaborados Reydal, S.L.
Pol. Ind. San Isidro, c/ Valencia 37
03349 San Isidro (Alicante)
Tfno.: 965489123; Fax: 965489151

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Rev. 1.3 (29/05/2017)

1. DENOMINACIÓN (CÓDIGO PRODUCTO):

DÁTIL CON ALMENDRA Y BACON (DAB000)

2. DESCRIPCIÓN:

Dátil, relleno de almendra, envuelto en loncha estándar de beicon (bacon).

2.1 Parámetros físicos, organolépticos, químicos y microbiológicos (1):

Físicos y organolépticos:

De 22 g de peso medio y forma cilíndrica, con colores formados por vetas blancas y rosadas de la panceta de cerdo que le da su apariencia externa. Los procesos de maceración y ahumado le aportan un suave sabor ahumado que matiza el predominante dulzor del dátil. De aspecto agradable a la vista. Una vez frito u horneado el beicon resulta crujiente, sus tonos se oscurecen ligeramente, dándole un aspecto agradable de braseado, y su color transluce y se homogeniza con el color pardo del dátil.

Microbiológicos:

Calidad microbiológica:

- Reglamento CE nº 2073/2005 (2) y R.D. 3484/2000 (3):

Parámetro o criterio	Límites
- Aerobios Mesófilos:	< 1,0E+06 UFC;
- Coliformes Totales:	< 1,0E+04 UFC;
- Staphylococcus Aureus:	< 1,0E+02 UFC;
- Salmonella sp:	Ausencia en 25 g;
- Listeria Monocytógenes:	< 1,0E+02 UFC;
- Escherichia Coli:	< 1,0E+02 UFC

Químicos:

Nutricional (4):

Parámetro	Valores (ud.) en 100 g	CDO (5) adulto	% CDO adulto
- Valor energético:	199,04 kcal; 835,96 kJ	2.000; 8.400	9,95
- Grasas:	5,67 g	70	8,11
De las cuales, saturados:	1,55 g	20	7,77
- Hidratos de carbono:	15,43 g	260	5,93
De los cuales, azúcares:	12,80 g	90	14,22
- Proteínas:	21,57 g	50	43,13
- Sal:	1,01 g	6	16,78

Contaminantes químicos:

- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios:

No se realizan análisis propios dado que no hay procesos internos que puedan generar estos tipos de contaminantes. Se disponen de análisis de los proveedores de las mm.pp correspondientes.

OBS: 1. En su caso, podrán determinarse otros parámetros o límites, no obligatorios legalmente, a solicitud del cliente en su respectiva ficha técnica. 2. Si el producto se clasifica como 1.3. Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales; 3. Si el producto se considera como comida preparada sin tratamiento térmico (GRUPO A, *) En el caso de que lleve como ingredientes productos fermentados o curados no se investigará recuento total de aerobios mesófilos y enterobacteriaceas). 4. Valores medios calculados por medio de análisis efectuado por el fabricante. 5. CDO: Cantidad diaria orientativa.

2.2 Ingredientes:

- Bacón semicocido (60% aprox.): Panceta de cerdo (80%), agua, sal, azúcar, proteína de **SOJA**, aromas, aroma de humo, estabilizantes (E-451, E-420, E-407), Antioxidantes (E-316), Conservador (E-250);
- Dátil maduro y deshuesado (incluye humectante E-420ii si es de la variedad A); y **ALMENDRA** (con piel y variedades –comuna, largueta, americana, etc.- y calibre variable) con piel (40% aprox.).

2.3 Procesos:

1) Recepción de materia prima y auxiliar. 2) Almacenamiento de materia prima y auxiliar (criterio FIFO). 3) Loncheado del bacón. 4) Relleno del dátil con la almendra. 5) Envoltura, de forma artesanal, del dátil con el bacón y sujeto con palillo. 6) Congelación rápida por medio de túnel de congelación o abatidor a -40°C. 7) Envasado, empaquetado y montado de palé europeo en ambiente a temperatura controlada. 8) Almacenamiento en cámara de congelación. 9) Expedición en transporte frigorífico.

3. PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE:

Formato de presentación:

- Unidades envasadas en bolsas de plástico (PET/PE) de dos cuerpos, termosellable, aptas para estar en contacto con alimentos, en formatos de peso desde 170 G a 1.000 G o en bolsa (PE AD) a granel de 5.000 G (pesos aprox.). Nº aprox. de unidades de producto por KG: 50 (DN) u. / 48 (A) u.
- Unidades envasadas en bolsas de vacío (RCE-90), aptas para estar en contacto con alimentos, para formatos de peso inferior a 300 G (pesos aprox.) y sin palillo.

Agrupaciones:

- Cajas: Dimensiones estándar 38,8L x 18,8A x 21,3H (cm), con peso variable y nº de unidades según formato de presentación (10 u. en formato de presentación de 500 G).
- Palé europeo 120Lx80Ax14,4H (cm): 96 cajas (12 cajas x 8 bases), de altura total 185 cm y peso de 480 KG (con formato de presentación de 500 G).

4. CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO:

- En general, la información del etiquetado cumple con los requisitos y características obligatorias derivadas del R D. 1334/1999 y Reglamento UE nº 1169/2011 (art. 9 y 10 y Anexos): Denominación; lista de ingredientes y cantidad; etiquetado de alérgenos e intolerancias; cantidad de producto; fecha de consumo preferente y de congelación o envasado; conservación y modo de empleo; identificación y lugar de origen; lote; información nutricional.

- En particular, se etiqueta con la siguiente información:

Información de ingredientes:

- Reglamento UE nº 1169/2011 (art. 9.1 letra b y d).

Denominación del alimento:

- Reglamento UE nº 1169/2011 (Anexo VI. Parte A. 7)):

No es aplicable la mención adicional en español: "elaborado a partir de piezas de carne"

- R D. 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Art. 20.1: Respecto a la panceta, por no contener fécula, no es aplicable la aclaración: "fiambre de"

Información sobre alérgenos e intolerancias:

- R.D. 1334/1999 (Anexo V añadido por el R.D. 2220/2004 y modificado por R.D. 1245/2008), Directiva CE 2003/89 y Reglamento UE nº 1169/2011 (Anexo II) :

Lista de ingredientes alérgenos:

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados: NO.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos: NO.
3. Huevos y productos a base de huevo: NO.
4. Pescado y productos a base de pescado: NO.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets: NO.
6. Soja y productos a base de soja: **SÍ**.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa): **SÍ (TRAZAS)**.
8. Frutos de cáscara (almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados): **SÍ (ALMENDRAS)**.
9. Apio y productos derivados: NO.
10. Mostaza y productos derivados: NO.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: NO.
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂: NO.
13. Altramuces y productos a base de altramuces: NO.
14. Moluscos y productos a base de moluscos: NO.

- Reglamento CE nº 41/2009:

Ausencia en ingredientes: Se indica explícitamente que "No contiene gluten".

Información adicional para categorías o tipos específicos de alimentos:

- Reglamento UE nº 1169/2011 (art. 10 y Anexo III):

1. Alimentos envasados en determinados gases: NO.
2. Alimentos que contengan edulcorantes: NO.
3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio: NO.
4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida: NO.
5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos: NO
6. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados: **SÍ (FECHA DE CONGELACIÓN Y ENVASADO)**.

Información sobre OMG:

- Reglamentos CE nº 1829/2003 y nº 1830/2003:

Ausencia en ingredientes: No contiene OMG's.

Información sobre aditivos:

- Reglamento CE nº 1333/2008 (Anexo V):

Ausencia en ingredientes: No se aplica la obligación de incluir información adicional (artículo 24) en el etiquetado ya que este producto no contiene colorantes de la lista del ANEXO V (E-110, E-104, E-122, E-129, E-102, E-124).

Información nutricional:

- Reglamento UE nº 1169/2011 (art. 9.1 letra l y Anexo XV)

Valor energético; Grasas (Ácidos grasos saturados); Hidratos de carbono (Azúcares); Proteínas; Sal.

Marcado sanitario e identificación:

- Reglamento CE nº 853/2004 (art. 5 y Anexo II).

Trazabilidad:

- Lote: R.D 1808/1991:

Codificación alfanumérica basada en código de producto.

- Codificación según GTIN-13-14-128 (o EAN):

Envase individual y agrupaciones logísticas de embalaje.

Información de alimentos congelados:

- R.D. 1109/1991 (art. 7): Denominación de producto "ultra-congelado" o "congelado rápidamente"; fecha de duración mínima; temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido; lote; leyenda "no congelar de nuevo tras la descongelación" u otra de similar claridad.

OBS. : 1. OMG'S: organismos modificados genéticamente.

5. DURABILIDAD (vida útil):

1 año desde la fecha de congelación y envasado si se conserva bajo congelación a temperaturas iguales o inferiores a -18°C (***). En otros casos, los tiempos de conservación son los siguientes: - En frigorífico: 7 días; - En congelador (*): 14 días; - En congelador (**): 2 meses.

Las condiciones de durabilidad se maximizan al elaborar bajo demanda ya que, de este modo, se reducen los tiempos de almacenamiento refrigerado de las materias primas como los del producto congelado previos a su distribución.

6. CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN:

- Almacenamiento:

Congelado a temperaturas inferiores a -18 °C.

- Transporte:

Transporte en camiones frigoríficos que mantengan una temperatura de -18 Cº (se tolera una variación de hasta +3 °C en cortos períodos de tiempo).

- Condiciones de conservación en su empleo:

No congelar tras su descongelación. Si se descongela a temperatura ambiente, consumir inmediatamente después de su descongelación, o antes de 24 horas si se abre el envase y se mantiene refrigerado a < 8°C.

7. MODO DE EMPLEO:

- Uso previsto:

Su elaboración culinaria requiere un tratamiento térmico final, sin necesidad de descongelar, mediante cocinado al horno, microondas o por fritura tras el cual estará listo para servir. La cocción debe garantizar que el beicon se somete a una temperatura superior a 65 °C: "Cocinar completamente antes de su consumo".

Los tiempos varían según el modo de cocción: 8-12 min a 180 °C (horno); 1,5-2 min a 900 W (microondas); 0,5-1,5 min a 180 °C (freidora-sartén).

Otras recomendaciones:

En caso de fritura, dejar escurrir el producto para eliminar el exceso de aceite.

Se recomienda que los tiempos y temperatura de cocción sean adecuados para conseguir un calentamiento homogéneo entre el bacon y el dátil, cuando se cocina sin descongelar previamente.

Se recomienda que la descongelación se realice en refrigeración si no se cocina inmediatamente.

- Uso no Previsto:

No para su consumo directo, o en crudo, ni con un ligero calentamiento (recalentado o a temperatura de conservación de comida caliente inferior a 65 °C).

8. POBLACIÓN DE CONSUMO:

Cualquiera, excepto alérgicos a la almendra, a la soja y sus derivados, así como aquella población que no consuma cerdo por razones religiosas.