

	<b>FORMULARIO</b>	F-PP-00-01 Hoja 1 de 2
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Edición: 1 Fecha: 02-2016

## EMPANADA MEDIA PLANCHA GOURMET PULPO

**DEFINICIÓN:** Producto alimenticio que consiste en una mezcla de varios ingredientes precocinados introducidos entre dos láminas de masa de panaria cruda, unidas mediante superposición y presión de ambas masas por el borde, dispuesto de ser horneado.

**FABRICANTE Y MARCA:** PANIFICADORA MENCER.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:** Frío industrial a -18°C

**CONSUMO PREFERENTE:** 12 meses después de la fecha de fabricación

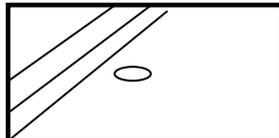
**MODO DE EMPLEO Y GRUPO DE RIESGO DE CONSUMO** Cocinar en horno durante 45-50 min (dependiendo del horno) aprox a una Tª de 180-190, sin previa descongelación. Vida útil después de su horneado 72 horas. No volver a congelar una vez descongelado. Apta para consumo a todas las edades salvo lactantes y alérgicos a los productos descritos en el etiquetado.

**DESCRIPCIÓN/ SIGNIFICADO DEL LOTE :** Incremental numérico/Número de orden de producción interno.

**TAMAÑO LOTE FABRICACIÓN (uds/día máx):** 1000 uds

**TIPO DE TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN:** Ultracongelación mecánica.

**DESCRIPCION EXTERNA DE LA VARIEDAD:** Formato cuadrado con tres tiras de masa panaria, adheridas a la lámina de masa que sirve de tapa, dispuestas ( según fig.)



INGREDIENTES					
Componentes: RELLENO(55%)		Componentes: MASA (45%)		Pintado: (<0.001%)	
Cebolla frita en aceite de oliva	*	Harina de trigo	*	Agua	*
Pulpo	26%	Manteca de cerdo	*	Abrillantador	Proteína lactea (LECHE), dextrosa, (TRIGO) aceite vegetal (colza)
Pimiento	*	Aceite girasol	*		
Pan rallado		Sal	*		
azúcar	*	Pimentón	*		
Caldo de PESCADO	Sal, fécula de maíz, potenciador del sabor(glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal hidrogenada de palma, extracto de proteínas de SOJA, extracto de levadura, PESCADOdeshidratado, verduras, especias y CRUSTÁCEOS				
Pimentón	*				

- Los ingredientes aparecen en la tabla en orden decreciente de peso



**FORMULARIO**

F-PP-00-01  
Hoja 2 de 2

**FICHA TÉCNICA**

Edición: 1  
Fecha: 02-2016

VALOR NUTRICIONAL/100g				CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (después de la cocción)	
Materia grasa. - De las cuales grasas saturadas	15,78g 3,46g	Humedad	51.72%	<i>Aereobios mesófilos</i>	10000 ufc/g
Proteínas	6,46g	Valor Energético ( Kj)	1242	<i>Enterobacterias(Lactosa +)</i>	10 ufc/g
Hidratos de carbono. -De los cuales azúcares	32,11g 4,2g	Valor Energético (Kcal)	296	<i>Escherichia Coli</i>	Ausencia/g
Sal	1,02g			<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ufc/g
				<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
				<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia /25g

TAMAÑOS, PESO Y FORMATOS		LISTAS DE COMPONENTES ALÉRGICOS	
<u>Forma</u>	rectangular	Cereales con gluten	<b>Trigo</b>
<u>Peso en crudo</u>	1800g	Leche y sus derivados	<b>proteína láctea</b>
<u>Peso cocido</u>	1650g aprox	Moluscos y productos a base de moluscos	<b>Pulpo</b>
		Pescado y productos a base de pescado	<b>Caldo de pescado</b>
		Soja y derivados	<b>Extracto de proteínas de soja</b> (subcomponente)
		Crustáceos	<b>Crustáceos</b> (subcomponente)

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE ENVASE/EMBALAJE			PALETIZACIÓN: Composición de palets de formato europeo 1200x800mm	
Primario	Papel parafinado		Nº unidades/caja	1
	Bolsa de polietileno		Nº cajas/tanda	8
Secundario	Tipo	Caja de 1 ud	Nº de tandas	25
	Material	Cartón ondulado	Nº cajas /palet	200
	Peso	190g	Nº unidades/palet	200
	Dimensiones	390x290x52	Altura total palet conformado	1515 mm aprx

**DECLARACIÓN OGMs:** Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el art. 13 del Reglamento CE nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente ya que ninguno de los ingredientes que lo componen provienen ni contiene OGMs.

**NORMATIVA LEGAL APLICABLE**

- Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparados y modificaciones
- Real Decreto 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones
- Directiva 2003/89/CE (Indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios).
- RD 2220/2004 de 26 Noviembre (incorpora al ordenamiento interno la directiva anterior) y modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento UE nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.