



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO COMERCIALIZADO

DATOS GENERALES

Denominación comercial Kalise	Brownie con nueces
Código Kalise	9611
Marca comercial (marcar con el botón izquierdo del ratón el que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> Menorquina <input type="checkbox"/> Kalise <input type="checkbox"/> Glacial <input type="checkbox"/> Otra (Indicar cual)
Fabricante	TASSO 2000 S.L.
Dirección	C/ Dr. Josep Castells, 10 Sant Boi de Llobregat
Teléfono	93 654 59 59
Registro sanitario	25.01836/B
Marca de salubridad (S/No)	No
Certificaciones obtenidas (marcar con el botón izquierdo del ratón el que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> EFSIS <input checked="" type="checkbox"/> Otra (indicar cual) IFS v 5
Persona de contacto	Alfonso Gutiérrez
Cargo en la empresa	Responsable de calidad

INFORMACIÓN A CUMPLIMENTAR EN TODOS LOS PRODUCTOS

Denominación legal de venta	Brownie de nueces	
Descripción breve del producto	Caja con 24 porciones de brownie de nueces	
Descripción breve del proceso de fabricación	Mezcla de ingredientes, horneado, enfriamiento, porcionado, envasado y congelado.	
Esquema HACCP	Es preciso adjuntar esquema	
Diagrama de fabricación	Es preciso adjuntar esquema	
Sabor (06.00.01)	Intenso a chocolate	
Color (06.00.21)	Marrón oscuro	
Aspecto (06.00.31)	Piezas cuadradas con trozos de nuez en el interior	
Ultracongelado (marcar con el botón izquierdo del ratón el que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
Lista de ingredientes e indicación cuantitativa de los que se destacan (QUID) en orden decreciente (desglosar en siguientes casillas, el porcentaje de los ingredientes que se destacan en la denominación)	(05.00.01) Lista de ingredientes totales de la composición del producto sin desglose de los compuestos:	
	Descripción de los componentes	%
	Azúcar	19,15
	Huevo	18,57
	Cobertura de chocolate	14,02
	Harina artesana de trigo	10,98
	Harina de bizcocho de chocolate	10,16
	Margarina	6,09
	Mantequilla	6,09
	nueces (6%), cacao en polvo desgrasado (2,61%), jarabe de glucosa, almidón de maíz, dextrosa, sal, g	14,94
	Total	100
Lista de ingredientes cuantitativa de los ingredientes compuestos de la fórmula en orden decreciente.	(05.00.01) Composición del Ingrediente 1:	
	Descripción del componente	%
	Cobertura de chocolate	
	Azúcar	49,5
	Pasta de cacao	49,5
	Emulgente: lecitina de soja	0,5
	Vainilla	0,5
		Total
Lista de ingredientes cuantitativa de los ingredientes compuestos de la fórmula en orden decreciente.	(05.00.01) Composición del Ingrediente 2:	
	Descripción del componente	%
	Harina bizcocho chocolate	
	Harina de trigo	36,07
	Azúcar	23,53
	Huevo	21,96
	Aqua	11,92
	azúcar invertido	2,2
	cacao	1,88
	Emulsionantes: E-471, E-477, E470a(i), Dextrosa, Bicarbonato sódico (E-500ii)	2,44
	Total	100
Lista de ingredientes cuantitativa de los ingredientes compuestos de la fórmula en orden decreciente.	(05.00.01) Composición del Ingrediente 3:	
	Descripción del componente	%
	Margarina	
	Grasas y aceites vegetales hidrogenados, grasas vegetales y aceites vegetales, emulgentes: mono y di	100



Grupo Kalise Menorquina

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO COMERCIALIZADO

		Total	100
Textos legales a imprimir en el embalaje	Ingredientes: Azúcar, huevo, chocolate (14 %) (pasta de cacao, azúcar, emulgente: lecitina de soja, aroma natural), harina de trigo, mantequilla, margarina (aceites y grasas parcialmente hidrogenadas, agua, emulgentes (E-471 y E-322), sal, acidulante (E-330), conservador (E-202), antioxidantes (E-304 y E-306), aroma, colorante (E-160a)), nueces (6%), cacao en polvo magro, jarabe de glucosa, agua, almidón de maíz, dextrina, gasificantes (E-450, E-500ii), sal, aroma, azúcar invertido, emulsionantes (E-471, E-477, E-470 a(i)). Contiene productos lácteos, huevo, nueces, sulfitos, soja y gluten.		
Volumen declarado ml / Peso declarado g			
Presencia de ingredientes sin tratamiento térmico (marcar con el botón izquierdo del ratón el que proceda)	<input type="checkbox"/> Sí Indicar cuáles: <input checked="" type="checkbox"/> No		
Naturaleza de las grasas y/o aceites (en el caso de que en la lista de ingredientes se incluya el nombre genérico de la categoría de alguno de estos ingredientes)			
Alergenos (marcar con el botón izquierdo del ratón los presentes en el producto como ingrediente y los presentes por posible contaminación cruzada)	PR PCC PR = Presencia / PCC: Posible Contaminación cruzada	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) (12.04.11) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Crustáceos y productos a base de crustáceos (12.03.61) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Moluscos y productos a base de moluscos (12.03.81) <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Huevos y productos a base de huevo (12.03.91) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pescado y productos a base de pescado (12.03.71) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Cacahuets y productos a base de cacahuets (12.04.91) <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Soja y productos a base de soja (12.04.41) <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (12.04.01) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Almendras (Amygdalus communis L.) (12.04.81) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Avellanas (Corylus avellana) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nueces (de nogal) (Juglans regia) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Anacardos (Anacardium occidentale) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pacanas [(Carya illinoensis) (Wangenh.) K Koch] <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Castañas de Pará (Bertholletia excelsa) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pistachos (Pistacia vera) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nueces macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Apio y productos derivados (12.04.61) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mostaza y productos derivados (12.05.52) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (12.04.51) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Altramuces y productos a base de altramuces (12.05.53) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 (12.02.51) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> No contiene ninguno de los alergenos relacionados anteriormente <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Otros que deben destacarse:	
Presencia de ingredientes OMG (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda) (12.05.51)	<input type="checkbox"/> Sí Indicar cuáles: <input checked="" type="checkbox"/> No		
Aplicación de radiaciones ionizantes (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda) (12.05.61)	<input type="checkbox"/> Sí Indicar cuáles: <input checked="" type="checkbox"/> No		
Control estadístico de peso (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
Vida útil desde la fecha de fabricación (indicar plazo de tiempo) (18.00.11)	12 meses		
Fecha de consumo preferente (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input type="checkbox"/> Día, mes y año <input checked="" type="checkbox"/> Mes y año		
Lote (incluir descripción de la codificación del lote)	ADDD - Ej: 1290. Año fabricación, día juliano de fabricación		
Modo de empleo (si es preciso)	Extraer las porciones que se vayan a consumir del estuche y descongelar 45 segundos en el microondas (o 30 min. en el frigorífico). Una vez descongelado no volver a congelar.		
El producto está destinado a ser consumido: (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input type="checkbox"/> Directamente <input checked="" type="checkbox"/> Previo tratamiento de cocción		
Lugar de origen (si no procede de España)			
APTO para (marcar con el botón izquierdo del ratón la(s) que proceda(n))	<input type="checkbox"/> Alérgicos a frutos secos (13.00.11) <input type="checkbox"/> Vegetarianos (13.00.21) <input type="checkbox"/> Veganos (13.00.31) <input type="checkbox"/> Diabéticos (13.00.41) <input checked="" type="checkbox"/> Fenilcetonúricos (13.00.51) <input type="checkbox"/> Celíacos (13.00.61)		



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO COMERCIALIZADO

	<input type="checkbox"/> Dieta HALAL (13.00.62) <input type="checkbox"/> Dieta Kosher (13.00.63) <input type="checkbox"/> Dieta orgánica (13.00.64)																																																
Frases obligatorias (marcar con el botón izquierdo del ratón la(s) que proceda(n))	<input type="checkbox"/> Envasado en atmósfera protectora (si se utilizan gases de envasado) <input type="checkbox"/> Con edulcorantes (si contiene uno o varios de los edulcorantes permitidos) <input type="checkbox"/> Con azúcares y edulcorantes (si contiene a la vez uno o más azúcares añadidos y uno o más de los edulcorantes permitidos) <input type="checkbox"/> Contiene una fuente de fenilalanina (si el producto contiene aspartamo) <input type="checkbox"/> Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes (si > 10% polialcoholes) <input type="checkbox"/> Los colorantes azoicos pueden provocar alergias e hiperactividad en niños (si se utilizan los azóicos) <input type="checkbox"/> Conservantes artificiales <input type="checkbox"/> aroma natural <input checked="" type="checkbox"/> No procede																																																
Inclusión de la marca de salubridad en el envase (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input type="checkbox"/> Sí Número de autorización del establecimiento: <input type="checkbox"/> No																																																
Información nutricional básica para etiquetado legal (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda y cumplimentar los valores correspondientes)	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"> <input checked="" type="checkbox"/> Por 100 g <input type="checkbox"/> Por 100 ml </td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Grupo I</td> <td> Valor energético (kcal / kJ): 512 / 2143 (09.02.21/31) Proteínas (g): 5,3 (09.00.01) Hidratos de carbono (g): 39,5 (09.00.31) Grasas (g): 37 (09.01.41) </td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Grupo II</td> <td> Valor energético (kcal / kJ): (09.02.21/31) Proteínas (g): (09.00.01) Hidratos de carbono (g): (09.00.31) de los cuales: - Azúcares (g): (09.01.31) Grasas (g): (09.01.41) de las cuales: - Saturadas (g): (09.01.51) Fibra alimentaria (g): (09.02.11) Sodio (g): (11.09.91) </td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Por 100 g <input type="checkbox"/> Por 100 ml		<input checked="" type="checkbox"/> Grupo I	Valor energético (kcal / kJ): 512 / 2143 (09.02.21/31) Proteínas (g): 5,3 (09.00.01) Hidratos de carbono (g): 39,5 (09.00.31) Grasas (g): 37 (09.01.41)	<input type="checkbox"/> Grupo II	Valor energético (kcal / kJ): (09.02.21/31) Proteínas (g): (09.00.01) Hidratos de carbono (g): (09.00.31) de los cuales: - Azúcares (g): (09.01.31) Grasas (g): (09.01.41) de las cuales: - Saturadas (g): (09.01.51) Fibra alimentaria (g): (09.02.11) Sodio (g): (11.09.91)																																										
<input checked="" type="checkbox"/> Por 100 g <input type="checkbox"/> Por 100 ml																																																	
<input checked="" type="checkbox"/> Grupo I	Valor energético (kcal / kJ): 512 / 2143 (09.02.21/31) Proteínas (g): 5,3 (09.00.01) Hidratos de carbono (g): 39,5 (09.00.31) Grasas (g): 37 (09.01.41)																																																
<input type="checkbox"/> Grupo II	Valor energético (kcal / kJ): (09.02.21/31) Proteínas (g): (09.00.01) Hidratos de carbono (g): (09.00.31) de los cuales: - Azúcares (g): (09.01.31) Grasas (g): (09.01.41) de las cuales: - Saturadas (g): (09.01.51) Fibra alimentaria (g): (09.02.11) Sodio (g): (11.09.91)																																																
Otra información nutricional complementaria necesaria (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda y cumplimentar los valores correspondientes)	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"> <input type="checkbox"/> Por 100 g <input type="checkbox"/> Por 100 ml </td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Proteínas</td> <td>Proteínas lácteas (g): (09.00.21)</td> </tr> <tr> <td rowspan="5"><input type="checkbox"/> Hidratos de carbono</td> <td>Monosacáridos (g): (09.00.71)</td> </tr> <tr> <td>Disacáridos (g): (09.00.81)</td> </tr> <tr> <td>Polisacáridos (g): (09.00.91)</td> </tr> <tr> <td>Amidón (g): (09.01.01)</td> </tr> <tr> <td>Polialcoholes (g): (09.01.21)</td> </tr> <tr> <td rowspan="5"><input type="checkbox"/> Grasas</td> <td>Grasas saturadas (g): (09.01.51)</td> </tr> <tr> <td>Grasas insaturadas (g): (09.01.61)</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g): (09.02.02)</td> </tr> <tr> <td>Grasa láctea (g): (09.01.91)</td> </tr> <tr> <td>Colesterol (g): (09.02.01)</td> </tr> <tr> <td rowspan="7"><input type="checkbox"/> Sales Minerales</td> <td>Calcio (mg): (11.00.11)</td> </tr> <tr> <td>Fósforo (mg): (11.00.31)</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg): (11.00.41)</td> </tr> <tr> <td>Magnesio (mg): (11.00.51)</td> </tr> <tr> <td>Yodo (microg): (11.00.71)</td> </tr> <tr> <td>Potasio (mg): (11.00.81)</td> </tr> <tr> <td>Zinc (mg): (11.00.61)</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Por 100 g <input type="checkbox"/> Por 100 ml		<input type="checkbox"/> Proteínas	Proteínas lácteas (g): (09.00.21)	<input type="checkbox"/> Hidratos de carbono	Monosacáridos (g): (09.00.71)	Disacáridos (g): (09.00.81)	Polisacáridos (g): (09.00.91)	Amidón (g): (09.01.01)	Polialcoholes (g): (09.01.21)	<input type="checkbox"/> Grasas	Grasas saturadas (g): (09.01.51)	Grasas insaturadas (g): (09.01.61)	Grasas Trans (g): (09.02.02)	Grasa láctea (g): (09.01.91)	Colesterol (g): (09.02.01)	<input type="checkbox"/> Sales Minerales	Calcio (mg): (11.00.11)	Fósforo (mg): (11.00.31)	Hierro (mg): (11.00.41)	Magnesio (mg): (11.00.51)	Yodo (microg): (11.00.71)	Potasio (mg): (11.00.81)	Zinc (mg): (11.00.61)																								
<input type="checkbox"/> Por 100 g <input type="checkbox"/> Por 100 ml																																																	
<input type="checkbox"/> Proteínas	Proteínas lácteas (g): (09.00.21)																																																
<input type="checkbox"/> Hidratos de carbono	Monosacáridos (g): (09.00.71)																																																
	Disacáridos (g): (09.00.81)																																																
	Polisacáridos (g): (09.00.91)																																																
	Amidón (g): (09.01.01)																																																
	Polialcoholes (g): (09.01.21)																																																
<input type="checkbox"/> Grasas	Grasas saturadas (g): (09.01.51)																																																
	Grasas insaturadas (g): (09.01.61)																																																
	Grasas Trans (g): (09.02.02)																																																
	Grasa láctea (g): (09.01.91)																																																
	Colesterol (g): (09.02.01)																																																
<input type="checkbox"/> Sales Minerales	Calcio (mg): (11.00.11)																																																
	Fósforo (mg): (11.00.31)																																																
	Hierro (mg): (11.00.41)																																																
	Magnesio (mg): (11.00.51)																																																
	Yodo (microg): (11.00.71)																																																
	Potasio (mg): (11.00.81)																																																
	Zinc (mg): (11.00.61)																																																
Parámetros físico-químicos (indicar rango)	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Peso de trabajo/unidad:</td> <td>1560</td> <td>(07.00.01)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Volumen de trabajo/unidad:</td> <td></td> <td>(07.00.00)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Overrun:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Diámetro (mm):</td> <td></td> <td>(07.00.21)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Largo (mm):</td> <td></td> <td>(07.03.71)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Ancho (mm):</td> <td></td> <td>(07.02.31)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Alto (mm):</td> <td></td> <td>(07.00.81)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> EST Extraco seco Total (%):</td> <td></td> <td>(07.00.91)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ESDL (Desengrasado Leche %):</td> <td></td> <td>(07.01.01)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> °Brix:</td> <td></td> <td>(07.03.01)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Cenizas:</td> <td></td> <td>(07.01.31)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Viscosidad (cps):</td> <td></td> <td>(07.01.41)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Contenido en fruta %:</td> <td></td> <td>(07.02.01)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Contenido en alcohol v/v:</td> <td></td> <td>(07.03.51)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> pH:</td> <td></td> <td>(07.01.21)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Actividad de agua (aw):</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Peso de trabajo/unidad:	1560	(07.00.01)	<input type="checkbox"/> Volumen de trabajo/unidad:		(07.00.00)	<input type="checkbox"/> Overrun:			<input type="checkbox"/> Diámetro (mm):		(07.00.21)	<input type="checkbox"/> Largo (mm):		(07.03.71)	<input type="checkbox"/> Ancho (mm):		(07.02.31)	<input type="checkbox"/> Alto (mm):		(07.00.81)	<input type="checkbox"/> EST Extraco seco Total (%):		(07.00.91)	<input type="checkbox"/> ESDL (Desengrasado Leche %):		(07.01.01)	<input type="checkbox"/> °Brix:		(07.03.01)	<input type="checkbox"/> Cenizas:		(07.01.31)	<input type="checkbox"/> Viscosidad (cps):		(07.01.41)	<input type="checkbox"/> Contenido en fruta %:		(07.02.01)	<input type="checkbox"/> Contenido en alcohol v/v:		(07.03.51)	<input type="checkbox"/> pH:		(07.01.21)	<input type="checkbox"/> Actividad de agua (aw):		
<input checked="" type="checkbox"/> Peso de trabajo/unidad:	1560	(07.00.01)																																															
<input type="checkbox"/> Volumen de trabajo/unidad:		(07.00.00)																																															
<input type="checkbox"/> Overrun:																																																	
<input type="checkbox"/> Diámetro (mm):		(07.00.21)																																															
<input type="checkbox"/> Largo (mm):		(07.03.71)																																															
<input type="checkbox"/> Ancho (mm):		(07.02.31)																																															
<input type="checkbox"/> Alto (mm):		(07.00.81)																																															
<input type="checkbox"/> EST Extraco seco Total (%):		(07.00.91)																																															
<input type="checkbox"/> ESDL (Desengrasado Leche %):		(07.01.01)																																															
<input type="checkbox"/> °Brix:		(07.03.01)																																															
<input type="checkbox"/> Cenizas:		(07.01.31)																																															
<input type="checkbox"/> Viscosidad (cps):		(07.01.41)																																															
<input type="checkbox"/> Contenido en fruta %:		(07.02.01)																																															
<input type="checkbox"/> Contenido en alcohol v/v:		(07.03.51)																																															
<input type="checkbox"/> pH:		(07.01.21)																																															
<input type="checkbox"/> Actividad de agua (aw):																																																	
Especificaciones microbiológicas (valores máximos). Indicar unidades	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Microorganismos aerobios mesófilos/g:</td> <td>n= 5 c=2 m=100000 M= 500000</td> <td>(08.00.41)</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Mohos/g:</td> <td>n= 5 c=2 m=10 M= 100</td> <td>(08.00.51)</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Levaduras/g:</td> <td>n= 5 c=2 m=10 M= 100</td> <td>(08.00.51)</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Enterobacterias/g:</td> <td>n= 5 c=2 m=10 M= 100</td> <td>(08.00.11)</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Salmonella/25g:</td> <td>Ausencia</td> <td>(08.00.71)</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus/g:</td> <td>n=5 c= 2 m= 10 M= 50</td> <td>(08.00.21)</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes/g:</td> <td>Ausencia</td> <td>(08.00.61)</td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Microorganismos aerobios mesófilos/g:	n= 5 c=2 m=100000 M= 500000	(08.00.41)	<input checked="" type="checkbox"/> Mohos/g:	n= 5 c=2 m=10 M= 100	(08.00.51)	<input checked="" type="checkbox"/> Levaduras/g:	n= 5 c=2 m=10 M= 100	(08.00.51)	<input checked="" type="checkbox"/> Enterobacterias/g:	n= 5 c=2 m=10 M= 100	(08.00.11)	<input checked="" type="checkbox"/> Salmonella/25g:	Ausencia	(08.00.71)	<input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus/g:	n=5 c= 2 m= 10 M= 50	(08.00.21)	<input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes/g:	Ausencia	(08.00.61)																											
<input checked="" type="checkbox"/> Microorganismos aerobios mesófilos/g:	n= 5 c=2 m=100000 M= 500000	(08.00.41)																																															
<input checked="" type="checkbox"/> Mohos/g:	n= 5 c=2 m=10 M= 100	(08.00.51)																																															
<input checked="" type="checkbox"/> Levaduras/g:	n= 5 c=2 m=10 M= 100	(08.00.51)																																															
<input checked="" type="checkbox"/> Enterobacterias/g:	n= 5 c=2 m=10 M= 100	(08.00.11)																																															
<input checked="" type="checkbox"/> Salmonella/25g:	Ausencia	(08.00.71)																																															
<input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus/g:	n=5 c= 2 m= 10 M= 50	(08.00.21)																																															
<input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes/g:	Ausencia	(08.00.61)																																															



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO COMERCIALIZADO

	<input type="checkbox"/> Escherichia coli/g: Ausencia (08.00.31) <input type="checkbox"/> Otros:
Contaminantes (Indicar cuáles se controlan con el botón izquierdo del ratón y cuál es el nivel máximo garantizado)	<input type="checkbox"/> Metales Pesados <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Plomo (Pb): <input type="checkbox"/> Cadmio (Cd): <input type="checkbox"/> Mercurio (Hg): <input type="checkbox"/> Arsénico (As): <input type="checkbox"/> Cobre (Cu): <input type="checkbox"/> Otros:
	<input type="checkbox"/> Micotoxinas <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> B1: (08.00.91) <input type="checkbox"/> B1+B2+G1+G2: <input type="checkbox"/> M1: <input type="checkbox"/> Patulina: <input type="checkbox"/> Ocratoxina A:
	<input type="checkbox"/> Plaguicidas Indicar cuáles y cuál es el nivel máximo garantizado:
	<input type="checkbox"/> Antibióticos, otros medicamentos y sus residuos. Indicar cuáles y cuál es el nivel máximo garantizado:
	<input type="checkbox"/> Otros contaminantes. Indicar cuáles y cuál es el nivel máximo garantizado:
Laboratorio donde se llevan a cabo los análisis (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input checked="" type="checkbox"/> No se controlan <input type="checkbox"/> Propio. Todos los análisis. <input type="checkbox"/> Propio. Algunos análisis. Indicar los análisis que se llevan a cabo en el laboratorio propio de la empresa:
	<input checked="" type="checkbox"/> Contratado. Indicar nombre y domicilio del laboratorio externo que lleva a cabo los análisis: Aslab. C/ Fassina nº4 baixos Esq · Vilanova i la Geltru 08800



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO COMERCIALIZADO

INFORMACIÓN SOBRE ENVASES, EMBALAJES Y PALETIZACIÓN

ENVASE

Tipo de envase	Estuche de cartón	
Tipo de impresión	Sin impresión	
Tratamiento		
Longitud del envase (mm)	260	
Anchura del envase (mm)	190	
Altura del envase (mm)	70	
Volumen del envase (cm ³ /unidad)	3458	
Unidades de producto por envase	24	
COMPONENTES DEL ENVASE		
Descripción del componente	Material	Peso componente (g)
Estuche de cartón	Papel / cartón	96
Bolsa de plástico	Plástico LDPE	5,26
Papel tabaco	Papel / cartón	2,3

EMBALAJE (caja master)

Tipo de embalaje	Caja de cartón con 8 estuches	
Tipo de impresión	Sin impresión	
Tratamiento		
Longitud del embalaje (mm)	400	
Anchura del embalaje (mm)	270	
Altura del embalaje (mm)	295	
Volumen embalaje (cm ³ /unidad)	31860	
Unidades de envase por embalaje	8	
COMPONENTES DEL EMBALAJE		
Descripción del componente	Material	Peso componente (g)
EMBALAJE (caja master)	Papel / cartón	345

AGRUPACION

Tipo de agrupación (film, caja)	
Número de unidades contenidas	
Disposición de las unidades	
Dimensiones (LxAxH en mm)	
Peso bruto (Kg)	
Identificación EAN 128	Ver comentario desplegable donde se definen exactamente las informaciones que deben aparecer

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Euro pallet Chep Blue 1200x800mm, altura máxima 1,85m, Peso máximo 1000Kg	(16.00.01)
Número de cajas por capa	8	
Número de capas	4	
Total cajas	32	
Total unidades de venta	256	
Altura total (incluido el palet)	135 cm	
Peso bruto Palet (Kg)	620	
Identificación EAN 128	Ver comentario desplegable donde se definen exactamente las informaciones que deben aparecer	

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Tº de Conservación (°C)	-18	(17.00.11)
Tº de Transporte (°C)	-18	(17.00.21)
Tº de utilización (°C)	-18	(17.00.31)

INFORMACIÓN A RELLENAR EN LOS PRODUCTOS QUE SEAN PRODUCTOS CÁRNICOS (Incluyendo platos cocinados cárnicos), CARNES PICADAS, PREPARADOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL

Especie(s) de las que se ha obtenido la carne y, si se trata de una mezcla, % de cada especie	
---	--

INFORMACIÓN A RELLENAR EN LOS PRODUCTOS QUE SEAN VERDURAS

Nombre científico del vegetal	
Período de cosecha de las verduras utilizadas como ingredientes	
Calibrado (indicar descripción del parámetro determinado y rango del calibre, en mm)	



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO COMERCIALIZADO

INFORMACIÓN A RELLENAR EN LOS PRODUCTOS QUE SEAN PESCADOS Y MARISCOS

Nombre científico	
Nombre de la familia a la que pertenece	
Nombre comercial	
Calibre (piezas / kg)	
Peso unitario (rango de peso) (solamente en el caso de pescados enteros o en porciones)	
Peso escumido (en gramos)	
Glaseo aproximado (indicar intervalo)	
Forma de presentación comercial (enteros, filetes, otros)	
Dimensiones aproximadas (mm)	Largo
	Ancho:
	Grosor:
Método de producción (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input type="checkbox"/> Pesca extractiva <input type="checkbox"/> Pescado en aguas dulces <input type="checkbox"/> Acuicultura o marisqueo
Zona de captura (en el caso de pesca en el mar) (marcar con el botón izquierdo del ratón lo que proceda)	<input type="checkbox"/> Atlántico Noroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Noreste <input type="checkbox"/> Mar Báltico <input type="checkbox"/> Atlántico Centro-Oeste <input type="checkbox"/> Atlántico Centro-Este <input type="checkbox"/> Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/> Atlántico Sureste <input type="checkbox"/> Mar Mediterráneo <input type="checkbox"/> Mar Negro <input type="checkbox"/> Océano Índico <input type="checkbox"/> Océano Pacífico <input type="checkbox"/> Antártico
Estado miembro o país tercero donde se haya pescado o cultivado el producto en su fase final de desarrollo (en el caso de pesca en aguas dulces o acuicultura o marisqueo)	

IMPORTANTE:

No debe realizarse ninguna modificación en las especificaciones o producto sin la conformidad de GRUPO KALISE MENORQUINA S.A.
 Cualquier variación o mejora en la composición, naturaleza de los ingredientes, cambios logísticos y de acondicionamiento, se nos debe comunicar previamente. No se podrán modificar las características mencionadas sin la conformidad de GRUPO KALISE MENORQUINA S.A.
 De que la materia entregada en las instalaciones de GKM, deberá garantizar al menos un mínimo de 2/3 de la vida útil en el momento de su descarga.
 El proveedor es el responsable de asegurar que se cumple, además de las Normas expresamente reflejadas en este documento, que el producto estará sometido a las Normas de aplicación general para todos los alimentos, así como a cualquier nueva legislación que pudiera entrar en vigor durante la comercialización del mismo: // Any modification of this specifications can be done without agreement from GRUPO KALISE MENORQUINA S.A.
 Any alteration or improvement at the product composition, or ingredients natures, may be previously communicated to GRUPO KALISE MENORQUINA S.A.
 The supplier is responsible of assuring the accomplishment of every condition reflected at this document as well as the product is subjected to the general rules applicables to foodstuffs and any
 Norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados (Real Decreto 723/1988 del 24 Junio, en B.O.E. 8/07/1998).
 RTS para elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar, Real decreto 618/1988 del 17 de abril (B.O.E. 28/04/1998).
 Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (RD 1334/1999 3 de Julio, B.O.E. 24/08/1999).
 R.D. 1801/1991 del 13/12/1991 por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE nº 308 de 25/12/1991).
 R.D. 202/2000 de 11/02/2000 por el que se establecen las Normas relativas a los manipuladores de Alimentos.
 RD que aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes (RD 142/2002 de 1 de Febrero, B.O.E. 44/02/2002).

OBSERVACIONES:

--

Fecha	21/10/2011
	
Firma y sello del proveedor	