EMPANADA DE HOJALDRE MEDIA PLANCHA DE MANZANA

IDENTIFICACIÓN EL PRODUCTO

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 -18ºC

CONSUMO PREFERENTE: 12 meses despúes de la fecha de fabricación

MODO DE EMPLEO Y GRUPO DE RIESGO DE CONSUMO:
Cocinar en horno durante 35 min aprox dependiendo del horno, sin previa descongelación a una Tª de 180-185ºC. 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): 200 uds

TIPO DE TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN: Ultracongelación mecánica.

DESCRIPCION EXTERNA DE LA VARIEDAD: Formato rectangular

.....
.....
.....

INGREDIENTES					
Componentes: RELLENO(50%)		**Componentes: MASA (50%)**		**Pintado: (<0.001%)**	
Manzana y puré de manzana (90%), azúcar y agua	*	Harina de trigo	*	Agua	*
		Margarina (grasas vegetales, aceites vegetales, agua,sal, azúcares:dextrosa)	*	Abrillantador	Proteína lactea (LECHE), dextrosa, (TRIGO) aceite vegetal (colza)
		sal	*		

- 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 saturadas	14,33g 5,99g	Valor Energético (Kj)	1075kJ	*Aereobios mesófilos*	10000 ufc/g
Proteínas	8g	Valor Energético (Kcal)	258	*Enterobacterias(Lactosa +)*	10 ufc/g
Hidratos de carbono *De los cuales azúcares	25,39g 4g			*Escherichia Coli*	Ausencia/g
Sal	0,88g			*Staphyloccus aureus*	10 ufc/g
				Salmonella	Ausencia/25 g
				Listeria monocytogenes	Ausencia /25g

TAMAÑOS, PESO Y FORMATOS		LISTAS DE COMPONENTES ALÉRGENOS	
Forma	Cuadrada	Cereales con gluten	**Harina de trigo**
Dimensiones	370x280x20	Leche y sus derivados	**proteína láctea**
Peso en crudo	1500g		

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 uds	Nº de tandas	25
	Material	Cartón ondulado	Nº cajas /palet	200
	Peso	190g	Nº unidades/palet	200
	Dimensiones	390x290x52	Altura total palet conformado	1600 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.