



FORMULARIO

F-PP-00-01
Hoja 1 de 2

FICHA TÉCNICA

Edición: 1
Fecha: 02-2016**EMPANADILLA MEDIALUNA POLLO AL CURRY CON SEMILLAS 120g**

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 de forma manual 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 sin previa descongelación en horno durante 25-35 min aprox a una T^a de 180-190°C. 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): 12000 uds

TIPO DE TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN: Ultracongelación mecánica.

DESCRIPCION EXTERNA DE LA VARIEDAD: Formato medialuna. Sin piques decorados con sésamo y chia (segün fig.)



• INGREDIENTES : Los ingredientes Los ingredientes aparecen en la tabla en orden decreciente de peso					
Componentes: RELLENO(43%)		Componentes: MASA (57%)		Pintado: (<0.001%)	
Cebolla frita en aceite de oliva	*	Harina de trigo	*	Agua	*
Pollo	28%	Aceite de orujo de oliva	*	Abrillantador	Proteína láctea, dextros, aceite vegetal (colza)
champiñones	*	Aceite de girasol	*	OTROS (DECORACIÓN)	
LECHE líquida		Agua	*	Sésamo	*
Aceite de orujo de oliva	*	Sal	*	Chia	*
Pan rallado	*	Lecitina de girasol	*		
Salsa barbacoa	Puré de tomate, agua, vinagre de alcohol, azúcar, sirope de glucosa, almidón modificado, sal, colorante(caramelo natural), aroma de humo (contiene LECHE), especies, conservador (sorbato potásico)				
Sal	*				
Curry	*				
Orégano	*				
Perejil	*				
Pimienta	*				

**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	15,9g 3,40g	Valor Energético (Kj)	1300	<i>Aereobios mesófilos</i>	10000 ufc/g
Proteínas	7,9g	Valor Energético (Kcal)	312	<i>Enterobacterias(Lactosa +)</i>	10 ufc/g
Hidratos de carbono *De los cuales azúcares	34,3g 3,9g			<i>Escherichia Coli</i>	Ausencia/g
Sal	0,9g			<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 ALÉRGENOS	
<u>Forma</u>	Medialuna	Cereales con gluten	Harina de trigo
<u>Peso en crudo</u>	120 g	Leche y sus derivados	proteína láctea, leche
		Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Sésamo
		Puede trazas de PESCADO	

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE ENVASE/EMBALAJE			PALETIZACIÓN: Composición de palets de formato europeo 1200x800mm	
Primario	Bolsa de polietileno (agrupaciones de 50 uds)		Nº unidades/caja	50
	Papel parafinado		Nº cajas/tanda	10
Secundario	Tipo	Caja 50 uds	Nº de tandas	8
	Material	Cartón ondulado	Nº cajas /palet	80
	Peso	360g	Nº unidades/palet	4000
	Dimensiones	400x215x230	Altura total palet conformado	1670 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