



FICHA TÉCNICA (2014)

DENOMINACIÓN COMERCIAL	BAGUETTE SERRANITO
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	Comida preparada según RD 3484/2000.
MARCA COMERCIAL	BOCATAS DEL CHEF
COMPOSICIÓN CUALITATIVA (INGREDIENTES)	<p>Pan 57% (Harina de Trigo, Agua, Levadura, Sal, Mejorante panario (Harina de trigo, agente de tratamiento de la harina (E-300), enzimas y Gluten de trigo. Puede contener trazas de leche, soja y derivados)</p> <p>Filete de lomo plancha 25% (Cinta de lomo, aceite y caldo deshidratado de pollo [sal, fécula de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal hidrogenada de palma, extracto de proteínas vegetales de soja, extracto de levadura, carne y grasa de pollo, verduras (cebolla, perejil, ajo y zanahoria), especias (cúrcuma)])</p> <p>Jamón Serrano 11% (Paleta de cerdo, sal, dextrosa, conservadores E-250, E-252)</p> <p>Pimiento frito 7% (Pimientos verdes y aceite)</p>
DESCRIPCIÓN DE PROCESADO	Corte del pan, almacenamiento del pan, relleno del pan, envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado.
PRESENTACIÓN	En estuches de plástico, PPBio.
ENVASADO/EMBALADO	Envasado: Unidades de 210 g. aprox. Embalado: 6 unidades/caja, 10 cajas/container, 24 container/palet.
ETIQUETADO	Etiqueta adhesiva indicaciones obligatorias según Real Decreto 1334/1999: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación de venta. - Lista de ingredientes. - Información de alérgenos. - Peso neto. - Referencia. - Nº lote. - Datos del fabricante. - Condiciones de conservación. - Fecha de caducidad. - La mención "Una vez descongelado no volver a congelar". - Marca. - Código de barras.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	≤ - 18 °C.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	- 18 °C ± 3°C
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO	Población general sana y sin intolerancia alimentaria al producto.
FECHA DE CADUCIDAD	1 año desde su mes de elaboración.
MODO DE EMPLEO	Descongelar en refrigeración, sacar del envoltorio, hornear a 180°C durante aproximadamente 8 minutos. No consumir sin hornear.
CLASIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA SEGÚN REG. CE 2073/2005	Este producto no favorece el desarrollo de listeria monocytogenes.

REVISADO POR: Departamento Calidad 	APROBADO POR:  FECHA: 08/01/2014
---	---