

FICHA TÉCNICA

FLAMENQUINES DE CERDO

PRODUCTO: preparado de carne

FECHA: 31/08/2020

Nº DE REVISIÓN: 03

CAUSA DE LA REVISIÓN: fotografía, punto 9 y diagrama de flujo



Producto congelado crudo

1- Descripción Producto

Preparado de carne empanado, de forma cilíndrica, compuesto de fiambre de cerdo relleno de una masa especiada de carne de cerdo.

En base al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 se clasifica como producto "no listo para el consumo", es decir, está destinado por el productor o el fabricante al consumo humano siendo necesario previamente su cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

2 - Ingredientes

Ingredientes, incluyendo aditivos, en porcentaje decreciente.

Ingredientes: relleno de cerdo (carne de cerdo 39%, agua, proteína texturizada de **SOJA**, pan rallado: harina de **TRIGO**, agua, sal y levadura; sal, limón, mezcla de especias y aroma), fiambre de cerdo 33% (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de **SOJA**, proteína de **LECHE**, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes: E450 y E407, conservador: E250, antioxidante: E316), empanado (pan rallado: harina de **TRIGO**, agua, sal, levadura, colorantes: E160e y E160a; encolante: harina de **TRIGO**, sal, almidón de maíz modificado y espesante: goma guar).

3 - Información Nutricional (Reglamento (UE) nº 1169/2011)

(Datos expresados por 100 g de producto). Cálculo teórico aproximado. Fuente: BEDCA y FT proveedor

ELEMENTO	NIVEL
Valor energético kJ	699
Valor energético kcal	166
Grasas	4 g
de las cuales, saturadas	1,5 g
Hidratos de carbono	20 g
de los cuales, azúcares	0,7 g
Proteínas	11 g
Sal	1,3 g

4 - Información sobre alérgenos e intolerancias (Reglamento (UE) nº 1169/2011)

¿ESTE PRODUCTO CONTIENE ?	SI/NO	COMENTARIOS
CEREALES CON GLUTEN Y DERIVADOS	SÍ	
CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	NO	
HUEVO/ OVOPRODUCTOS	NO	
PESCADO Y DERIVADOS	NO	
CACAHUETES Y DERIVADOS	NO	
SOJA Y DERIVADOS	SÍ	
LECHE/ DERIVADOS	SÍ	
LACTOSA	SÍ	
FRUTOS SECOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS	NO	
APIO Y DERIVADOS	NO	
MOSTAZA Y DERIVADOS	NO	
GRANOS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	NO	
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	NO	
ALTRAMUCES Y DERIVADOS	NO	
MOLUSCOS Y DERIVADOS	NO	

5 - OMG

Los productos elaborados por "Preparados y Productos Artesanos La Perla S.L." no son, ni contienen, ni han sido producidos a partir de OMG's, por lo que no están sujetos al ámbito de aplicación de la legislación en vigor (Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003) ni necesitan un etiquetado específico.

6 - Loteado

3 dígitos correspondientes al día juliano de elaboración del producto.

7 - Estado de conservación

Congelado $\leq -18^{\circ}\text{C}$

8 - Consumo preferente

Producto ultracongelado 18 Meses (ajustado al último día del mes)

9 - Estándares Microbiológicos (Reglamento (CE) 2073/2005)

ORGANISMO	ufc/g	TAMAÑO MUESTRA	FRECUENCIA
<i>Escherichia coli</i>	m= 500 M= 5000	n=5 c=2	Según Plan Muestreo APPCC
<i>Salmonella spp.</i>	No detectado en 10 g	n=5 c=0	

10 - Características

CRITERIO	OBJETIVO	TOLERANCIA
Peso pieza	75 g	$\pm 15\%$

11 - Formatos de presentación

Embalaje Primario	Embalaje Secundario	Paletización
4 uds = 300 g (bolsa termosellada)	12 bolsas/caja Peso neto total: 3,6 kg	108 cajas (12 base x 9 altura)

Detalles del etiquetado:

(Datos presentes en etiquetado del embalaje primario)

Nombre comercial producto, Ingredientes, Valores nutricionales, Lote, Fecha consumo preferente, Estado conservación, Peso, Datos productor, Sello sanitario.

12 - Modo de empleo

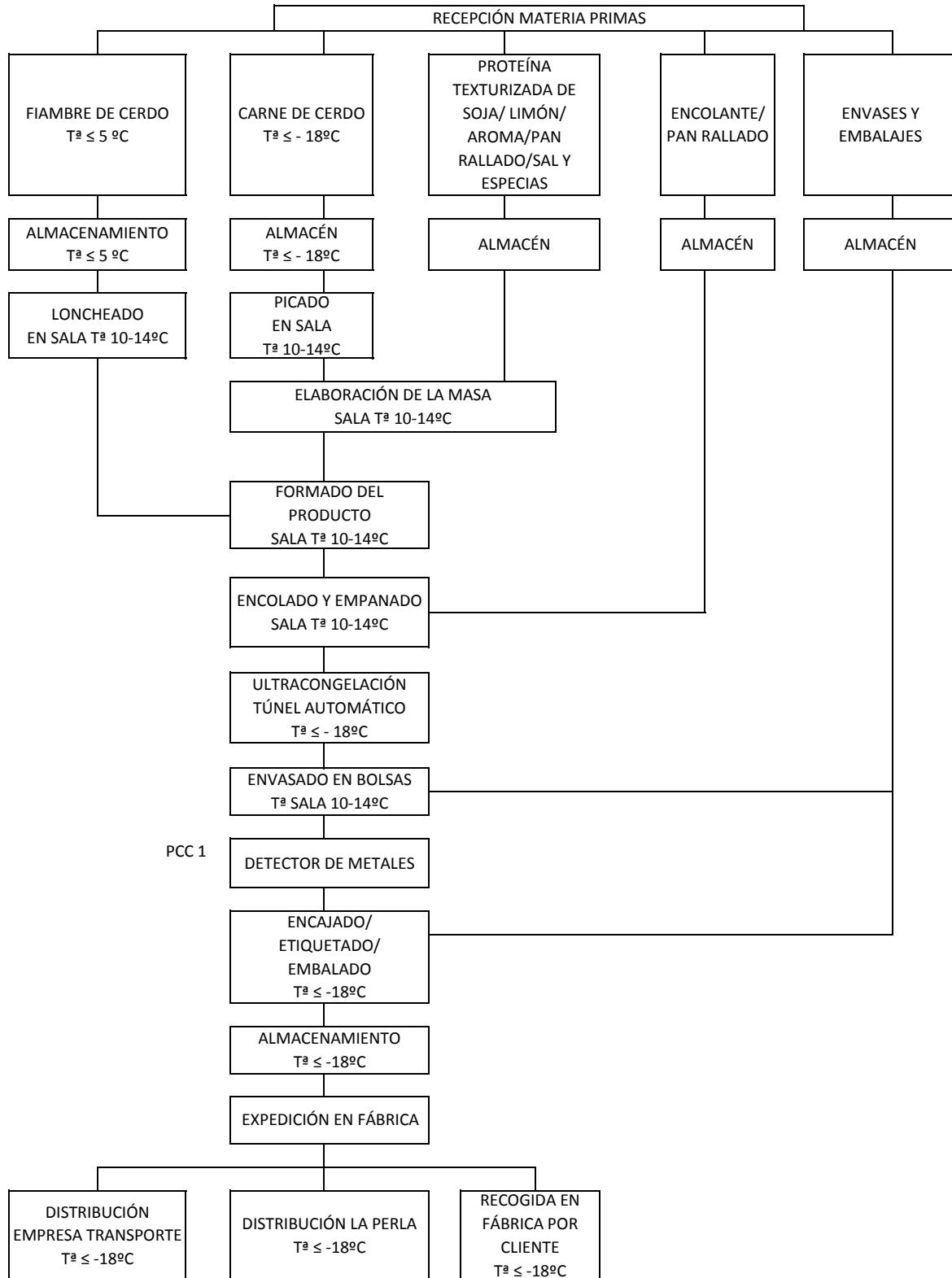
Calentar el aceite a una temperatura de unos 180°C durante 3-4 minutos hasta observar un dorado brillante por toda su superficie. Sacar el producto y dejar reposar durante 1 minuto aproximadamente para posteriormente ser servido.

13 - Uso previsto

Cocinar por completo antes de consumir. Destinado a la población general excepto aquellas personas con intolerancias o alergias a alguno de los componentes indicados.

DIAGRAMA DE FLUJO:

FLAMENQUINES DE CERDO



ELABORADA POR: Dpto. de Calidad
Pilar Reig Mesa

República y Productor Integrados La Perla S.L.
Polígono Industrial "Torreón"
Calle de Toledo, Nº 15
Tel: (91) 23 78 44



APROBADA POR: Dirección General
Fco. Javier Paniagua González

