

	FORMULARIO	F-PP-00-01 Hoja 1 de 2
	FICHA TÉCNICA	Edición: 1 Fecha: 02-2016

EMPANADILLA- PULGA ATÚN

IDENTIFICACIÓN DEL 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 para 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 en horno durante 20-25 min aprox a una Tª de 185-190°C, dependiendo del horno, sin previa descongelación. 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): 10000 uds

TIPO DE TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN: Ultracongelación mecánica.

DESCRIPCIÓN EXTERNA DE LA VARIEDAD: Formato de media luna. Un corte en forma de ángulo, (según fig.)



INGREDIENTES					
Componentes: RELLENO(50%)		Componentes: MASA (50%)		Pintado: (<0.001%)	
Cebolla frita	*	Harina de trigo	*	Agua	*
Atún	29%	Agua	*	Abrillantador	Proteína lactea (LECHE), dextrosa, (TRIGO) aceite vegetal (colza)
Pimiento	*	Aceite girasol	*		
Aceite girasol	*	Leche en polvo	*		
Tomate triturado	*	Vino	*		
Azúcar	*	Sal	*		
Caldo de pescado	Sal, fécula de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal hidrogenada de palma, extracto de proteínas de SOJA, extracto de levadura, PESCADO deshidratado, verduras, especias y CRUSTÁCEOS*	Azúcar	*		
Pan rallado	*	Lecitina de girasol	*		
Oleoresina de pimentón	*				

- 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	9.45g	Humedad	43%	<i>Aereobios mesófilos</i>	10000 ufc/g
Proteínas	8.2g	Valor Energético (Kj)	1143	<i>Enterobacterias(Lactosa +)</i>	10 ufc/g
Hidratos de carbono	29.4g	Valor Energético (Kcal)	274.3	<i>Escherichia Coli</i>	Ausencia/g
Fibra total	4,2g			<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 ALÉRGICOS	
<u>Forma</u>	Rectangular	Cereales con gluten	Trigo
<u>Peso en crudo</u>	40-45g	Pescado y productos a base de pescado	Atún, caldo de pescado
		Leche y sus derivados	proteína láctea
		Soja y derivados	Extracto de proteínas de soja (subcomponente)
		Crustáceos	Crustáceos (subcomponente)

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE ENVASE/EMBALAJE			PALETIZACIÓN: Composición de palets de formato europeo 1200x800mm	
Primario	Bolsa de polietileno		Nº kg/caja	4 kg
	Papel parafinado		Nº cajas/tanda	10
Secundario	Tipo	Caja de 8 kg	Nº de tandas	8
	Material	Cartón ondulado	Nº cajas /palet	80
	Peso	360g	Nº unidades/palet	80
	Dimensiones	400x215x230	Altura total palet conformado	1670 mm aprx

DECLARACION 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.