

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

EMPANADA DE HOJALDRE MEDIA PLANCHA JAMÓN CON QUESO

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 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:

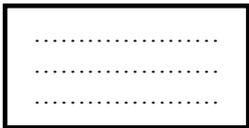
Cocinar en horno durante 40-45 min aprox dependiendo del horno, sin previa descongelación a una Tª de 180-185°C. No volver a congelar una vez descongelado. Apta para consumo a todas las edades salvo lactantes y alérgicos a los productos descritos en el etiquetado.

DESCRIPCIÓN/ SIGNIFICADO DEL LOTE : Incremental numérico/Número de orden de producción interno.

TAMAÑO LOTE FABRICACIÓN (uds/día máx): 1000 uds

TIPO DE TRATAMIENTO DE CONGELACIÓN: Ultracongelación mecánica.

DESCRIPCION EXTERNA DE LA VARIEDAD: Formato cuadrado sin ningún adorno en la superficie característica, solamente el puentado de la masa.



INGREDIENTES					
Componentes: RELLENO(50%)		Componentes: MASA (50%)		Pintado: (<0.001%)	
Jamón ((Carne de cerdo, almidón, sal, estabilizantes (E-451, E-407, E-4012) proteína de Soja, dextrosa, aroma, potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-316,E-331), colorante (E-120), conservador (E-250))	40%	Harina de trigo	*	Agua	*
Queso((Leche, nata, sólidos lácteos, sal, estabilizane(goma garrafin), conservador (ácido sórbico) y fermentos lácticos))	41%	Margarina (grasas vegetales, aceites vegetales, agua,sal, azúcares:dextrosa)	*	Abrillantador	Proteína lactea (LECHE), dextrosa, (TRIGO) aceite vegetal (colza)
Bechamel (Leche desnatada, almidón modificado, aceite vegetal, yema de huevo en polvo), leche en polvo, emulgente (E472a))	*	Sal fina	*		
Tomate	*				

- 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	14.61g	Humedad	50.9%	<i>Aereobios mesófilos</i>	10000 ufc/g
Proteínas	7.19g	Valor Energético (Kj)	1205	<i>Enterobacterias(Lactosa +)</i>	10 ufc/g
Hidratos de carbono	20.4g	Valor Energético (Kcal)	302	<i>Escherichia Coli</i>	Ausencia/g
Cenizas	1.8%			<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>	Cuadrada	Cereales con gluten	Harina de trigo
<u>Dimensiones</u>	370x280x20	Huevo y ovoproductos	Yema de huevo (subcomponente)
<u>Peso en crudo</u>	1500g	Leche y sus derivados	Queso

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE ENVASE/EMBALAJE			PALETIZACIÓN: Composición de palets de formato europeo 1200x800mm	
Primario	Papel parafinado		Nº unidades/caja	4
	Bolsa de polietileno		Nº cajas/tanda	8
Secundario	Tipo	Caja de 4 uds	Nº de tandas	10
	Material	Cartón ondulado	Nº cajas /palet	80
	Peso	360g	Nº unidades/palet	320
	Dimensiones	380x280x135	Altura total palet conformado	1515 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.