

		FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-66 R:01 25/11/14 F.Revisión: 11/11/2016	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO			HUEVO CON BECHAMEL		
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			Rodajas de huevo cocido, recubiertas de suave bechamel y empanadas. Color amarillo suave y superficie granulada.		
LISTADO DE INGREDIENTES			Cobertura (70%) [Salsa bechamel (55%) (agua, almidón modificado, LECHE en polvo, LACTOSA, almidón de TRIGO, maltodextrina, sal, espesante (E-401), estabilizantes (E-516, E-450iii, E-451i), proteína de LECHE, aroma (SOJA), potenciadores del sabor (E-621, E-631)), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, aceite de colza, levadura, azúcar y especias), agua, harina de TRIGO, almidón, sal y potenciador del sabor (E-621)], Preparado de HUEVO (30%) [HUEVO (90%), agua, almidón modificado (SULFITOS), sal]. Contiene GLUTEN, SOJA, SULFITOS, HUEVO, LECHE Y/O SUS DERIVADOS. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, APIO Y MOSTAZA.		
MODO DE PREPARACIÓN			Freír en abundante aceite a 180°C entre 3 y 3.5 minutos, hasta que dore el producto, procurando que las piezas no toquen una con otra. No echar más de 6 unidades para evitar que la temperatura del aceite baje bruscamente. Dejar reposar un minuto.		
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO					
PESO (g)			30-45		
DIAMETRO (cm)			5-7		
GROSOR (cm)			1-2		
CALIBRE (unidades/kg)			25-30		
PORCENTAJE COBERTURA (%)			70 ± 5		
PORCENTAJE PREPARADO DE HUEVO (%)			30 ± 5		
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES					
PARÁMETRO		COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g		UNIDADES	
Energía		150		kcal	
Energía		630		kJ	
Grasas		4,3		g	
de la cuáles saturadas		1,7		g	
Hidratos de Carbono		22		g	
de los cuáles azúcares		5,2		g	
Proteínas		5,7		g	
Sal		1,6		g	

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO				CÓDIGO: FT-66
					R:01 25/11/14
					F.Revisión: 11/11/2016
INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS					
Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo, Almidón de trigo, Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel medio
Huevos y productos a base de huevos	Presencia	Huevo	Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	No aplica
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel medio
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Presencia	Aroma (soja)	Presencia	Aroma (soja) Proteína de soja	No aplica
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presencia	Leche y derivados	Presencia	Leche en polvo, queso	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingrediente compuesto	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingrediente compuesto	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO2)	Presencia	Almidón modificado (sulfitos)	Presencia	Almidón modificado (sulfitos)	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	Nivel medio

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-66
			R:01 25/11/14
			F.Revisión: 11/11/2016
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica
<i>Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)</i>			
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado		
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.		
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado		
CONSERVACIÓN EN EL HOGAR			
En congeladores con estrellas			
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)		
**	Un mes		
*	Una semana		
En el congelador del frigorífico	3 días		
En el frigorífico	24 horas		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXX)		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)		
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's		
IDENTIFICACIÓN SANITARIA			

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes

	FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-66
			R:01 25/11/14 F.Revisión: 11/11/2016
MARCA	CLAVO		
FORMATO	5 x 1 kg		
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad formando bolsa		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado		
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera		
PALETIZACIÓN			
PESO NETO (CAJA)	5	Kg	
CAJAS x FILA	9	Cajas	
FILA x PALET	12	Filas	
TOTAL DE CAJAS	108	Cajas	
PESO NETO (PALET)	540	Kg	

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
<i>Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.</i>		

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Polig. Industrial la Vega parcela 7 47100 TORDESILLAS (VALLADOLID)
Telf: (+34) 983 79 79 00 Fax: (+34) 983 79 79 22