



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-12

R:05 17/10/14

F.Revisión: 11/11/2016

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

## MINI SAN JACOBO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lonchas rectangulares de fiambre y queso, empanadas, congeladas y envasadas.

LISTADO DE INGREDIENTES

Fiambre (43%) [Magro de cerdo, carne de pavo separada mecánicamente, fiambre de cerdo (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, azúcar, dextrosa, LACTOSA, aromas, estabilizantes (E-451, E-407), potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250), antioxidante (E-316), colorante (E-120)), agua, almidón de TRIGO, proteína de SOJA, sal, fibra vegetal, dextrosa, estabilizantes (E-451i, E-471), aroma (SULFITOS), conservadores (E-262ii, E-270, E-250), gelificantes (E-407), colorantes (E-160c, E-120) y antioxidante (E-301)], Empanado [Pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y colorantes (E-160e, E-160a)), agua, harina de TRIGO, almidón, sal y potenciador del sabor (E-621)], Salsa bechamel (23%) [LECHE entera en polvo hidratada, harina de TRIGO, almidón, aceite de girasol, preparado LÁCTEO (QUESO (0,4%), proteínas de LECHE, grasas vegetales de palma, girasol y coco en proporción variable, sales fundentes (E-331, E-339), sal, almidón, almidón modificado y conservador (E-202)), sal, aroma y gelificante (E-412)]. Contiene GLUTEN, SOJA, SULFITOS, LECHE Y/O SUS DERIVADOS. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, APIO, MOSTAZA, HUEVO Y/O SUS DERIVADOS

MODO DE PREPARACIÓN

Freír en abundante aceite a 180 °C entre 3 y 4 minutos hasta que dore el producto, procurando que las piezas no estén una encima de otra. No echar más de 10 unidades para evitar que la temperatura del aceite baje bruscamente. Dejar reposar un minuto

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

PESO (g)	30 ± 5
LONGITUD (cm)	5,0-6,0
ANCHURA (cm)	4,0-5,0
GROSOR (cm)	1,0-2,0
% COBERTURA	34 ± 5
CALIBRE (unidades/kg)	30-40



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-12

R:05 17/10/14

F.Revisión: 11/11/2016

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Energía	213	kcal
Energía	893	kJ
Grasas	11	g
de la cuáles saturadas	1,9	g
Hidratos de Carbono	22	g
de los cuáles azúcares	2,5	g
Proteínas	6,6	g
Sal	1,8	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

## INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN 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	Presente	Harina de trigo, Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausente		Presencia	Crustáceos varios	Nivel medio
Huevos y productos a base de huevos	Ausente		Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	Nivel medio
Pescado y productos a base de pescado	Ausente		Presencia	Pescados varios	Nivel medio
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Ausente		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Presente	Proteína de soja	Presencia	Proteína de soja	No aplica
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presente	Queso, Leche en polvo, Preparado lácteo	Presencia	Leche en polvo, Queso	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausente		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausente		Presencia	Ingredientes compuestos	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausente		Presencia	Ingredientes compuestos	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausente		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO <sub>2</sub> )	Presente	Aroma (sulfitos)	Presencia	Aroma (sulfitos)	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausente		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausente		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-12

R:05 17/10/14

F.Revisión: 11/11/2016

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

*Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)*

<b>CATEGORÍA DE PRODUCTO</b>	Producto Ultracongelado
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	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.
<b>MODO DE CONSERVACIÓN</b>	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

<b>SIGNIFICADO DE LOTE</b>	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)
<b>DECLARACIÓN DE GMO's</b>	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
<b>IDENTIFICACIÓN SANITARIA</b>	

*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-12

R:05 17/10/14

F.Revisión: 11/11/2016

<b>MARCA</b>	CLAVO CÁRNICOS	
<b>FORMATO</b>	4 x 1 kg	
<b>ENVASE PRIMARIO</b>	Film de polietileno de baja densidad, formando bolsa con impresiones de la marca	
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>	Caja de cartón ondulado con impresiones de la marca	
<b>ENVASE TERCIARIO</b>	Europalet de madera	
<b>PALETIZACIÓN</b>		
<b>PESO NETO (CAJA)</b>	<b>4</b>	Kg
<b>CAJAS x FILA</b>	<b>9</b>	Cajas
<b>FILA x PALET</b>	<b>13</b>	Filas
<b>TOTAL DE CAJAS</b>	<b>117</b>	Cajas
<b>PESO NETO (PALET)</b>	<b>468</b>	Kg

<b>ELABORADO POR:</b>	<b>FECHA:</b>	<b>CONFORMIDAD CLIENTE:</b>
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**