



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-08

R:04 08/10/14  
F.Rev:03/11/2016**DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO****MINI FLAMENQUÍN YORK Y QUESO****SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Cilindros de fiambre rellenos de salsa bechamel con queso, empanados, congelados y envasados.

**LISTADO DE INGREDIENTES**

Fiambre (38%) [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 (32%) [LECHE entera en polvo hidratada, harina de TRIGO, almidón, aceite de girasol, preparado LÁCTEO (QUESO (0,4%), proteínas de LECHE, grasas vegetales de girasol, palma y coco en proporción variable, sales de fundido (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**

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| <b>PESO (g)</b>              | <b>27 ± 5</b> |
| <b>LONGITUD (cm)</b>         | <b>5-6</b>    |
| <b>DIAMETRO (cm)</b>         | <b>2-3</b>    |
| <b>% COBERTURA</b>           | <b>30 ± 5</b> |
| <b>CALIBRE (unidades/kg)</b> | <b>30-40</b>  |



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-08

R:04 08/10/14

F.Rev:03/11/2016

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

| PARÁMETRO              | COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g | UNIDADES |
|------------------------|--|----------|
| Energía                | 182                                    | kcal     |
| Energía                | 764                                    | kJ       |
| Grasas                 | 7,1                                    | g        |
| de la cuáles saturadas | 2,7                                    | g        |
| Hidratos de Carbono    | 23                                     | g        |
| de los cuáles azúcares | 2,6                                    | g        |
| Proteínas              | 6,5                                    | g        |
| Sal                    | 1,9                                    | 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 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, 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  | Ausencia                 |   | Presencia                       | Huevo, Albúmina de huevo         | Nivel medio                                |
| 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                | Proteína de soja                        | Presencia                       | Proteína de soja                 | No aplica                                  |
| Leche y sus derivados (incluido lactosa)   | Presencia                | Queso, Leche en polvo, Preparado lácteo | Presencia                       | Leche en polvo, queso.           | No aplica                                  |
| Frutos de cáscara y productos derivados  | Ausencia                 |   | Ausencia                        |                                  | No   |
| Apio y productos derivados   | Ausencia                 |   | Presencia                       | Ingredientes compuestos          | Nivel bajo                                 |
| Mostaza y productos derivados  | Ausencia                 |   | Presencia                       | Ingredientes compuestos          | 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 SO <sub>2</sub> ) | Presencia                | Aroma (sulfitos)                        | Presencia                       | Aroma (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-08

R:04 08/10/14  
F.Rev:03/11/2016

## 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).<br>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-08

R:04 08/10/14  
F.Rev:03/11/2016

|                          |  |       |
|--------------------------|--|-------|
| <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<br>FACTORY S.A. |               |                             |

*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.*

**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**