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

# EMPANADA GOURMET PLANCHA ATÚN

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**DEFINICIÓN**: Producto alimenticio que consiste en una mezcla de varios ingredientes precocinados introducidos entre dos láminas de masa de panaria crruda, 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 -18ºC

**CONSUMO PREFERENTE:** 12 meses despúes de la fecha de fabricación

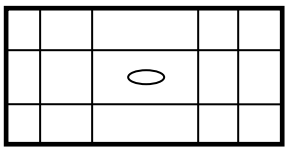
**MODO DE EMPLEO Y GRUPO DE RIESGO DE CONSUMO:** Cocinar en horno durante 45-50 min aprox a una Tª de 180-190 dependiendo del horno, sin previa descongelación. Vida útil después de su horneado 72 horas. No volver a congelar una vez descongelado. Apta para consumo a todas las edades salvo lactantes y 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 rectangular con seis tiras de masa panaria, adheridas a la lámina de masa que sirve de tapa, dispuestas dos paralelas en sentido vertical, y otras dos paralelas en sentido horizontal ( según fig.)



| INGREDIENTES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Componentes: RELLENO(55%)** | | **Componentes: MASA (45%)** | | **Pintado: (<0.001%)** | |
| Cebolla frita en aceite de oliva | * | Harina de TRIGO | * | Agua | * |
| ATÚN | 30% | Manteca de cerdo | * | Abrillantador | Proteína lactea (LECHE), dextrosa, (TRIGO) aceite vegetal (colza) |
| Pimiento | * | Aceite girasol | * | | |
| PAN RALLADO | * | Sal | * | | |
| Azúcar | * | Pimentón | * | | |
| Caldo de PESCADO | Sal, fécula de maiz, potenciador del sabor(glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal hidrogenada de palma, estracto de proteinas de SOJA, extracto de levadura, PESCADOdeshidratado, verduras, especies y CRUSTÁCEOS | | | | |
| Pimentón | * | | | | |

- Los ingredientes aparecen en la tabla en orden decreciente de peso

| VALOR NUTRICIONAL/100g | | | | CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (después de la cocción) | |
|---|---|---|---|---|---|
| Materia grasa | 9.45g | Humedad | 43% | *Aereobios mesófilos* | 10000 ufc/g |
| Proteínas | 8.2g | Valor Energético ( Kj) | 1143 | *Enterobacterias(Lactosa +)* | 10 ufc/g |
| Hidratos de carbono | 29.4g | Valor Energético (Kcal) | 274.3 | *Escherichia Coli* | Ausencia/g |
| Fibra total | 4,2g | | | *Staphyloccus aureus* | 10 ufc/g |
| | | | | *Salmonella* | Ausencia/25 g |
| | | | | *Listeria monocytogenes* | Ausencia /g |

| TAMAÑOS, PESO Y FORMATOS | | LISTAS DE COMPONENTES ALÉRGENOS | |
|---|---|---|---|
| Forma | rectangular | Cereales con gluten | **Trigo** |
| Dimensiones | 370x550x20 | Pescado y productos a base de pescado | **Atún, caldo de pescado** |
| Peso en crudo | 3300g | Leche y sus derivados | **proteína láctea** |
| | | Soja y derivados | **Extracto de proteínas de soja** (subcomponente) |
| | | Crustáceos | **Crustáceos** (subcomponente) |
| | | Puede contener trazas de **moluscos** | |

| PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO/ DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE ENVASE/EMBALAJE | | | PALETIZACIÓN: Composición de palets de formato europeo 1200x800mm | |
|---|---|---|---|---|
| Primario | Papel parafinado | | Nº unidades/caja | 2 |
| | Bolsa de polietileno | | Nº cajas/tanda | 4 |
| Secundario | Tipo | Caja de 2 uds | Nº de tandas | 24 |
| | Material | Cartón ondulado | Nº cajas /palet | 96 |
| | Peso | 425g | Nº unidades/palet | 192 |
| | Dimensiones | 575x370x40 | Altura total palet conformado | 1800 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.