



Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 18/05/2018

Número de revisión: 1

Descripción: ROLLITOS BACON 45 U

Código: 00510018**Código GTIN-14:** 18429618305113**Formato:** 45 Unidades

1.- Tipo de producto

1.2 Denominación legal

Bollería congelada

2.- Ingredientes

Harina de TRIGO, margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente E-471, sal, acidulante E-330, conservador E-200, antioxidantes E-306 y E-304i, aromas y colorante E-160aii], QUESO crema (LECHE) [queso (16%(LECHE pasteurizada de vaca, cuajo, sal, corrector de la acidez, (E-575), endurecedor (E-509), conservador (E-1105 procedente de HUEVO) y fermentos lácticos (LECHE)), tomate salsa pizza 10% [tomate, agua, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón modificado de maíz (E-1422), espesante E-410, ajo, conservador E-202 y corrector de acidez E-330 y E-331], agua, análogo mozzarella (LECHE) [margarina (grasa vegetal (palma), agua, emulgentes: (E-471 (palma y girasol) y E-322 (girasol)), sal, corrector de acidez: (E-330), conservador: (E-202), aroma mantequilla, antioxidantes: (E-304 y E-306), colorante: (E-160a), almidón, MOZZARELLA, sal y sal de fundido:(E-339)], bacon (5%) [carne de cerdo (panceta 56.8%), agua, fécula de patata, proteína vegetal (SOJA), proteína animal (cerdo), sal, estabilizantes E-451, E-450, E-407 y E-417, azúcares (dextrosa y LACTOSA), antioxidantes E-301 y E-331, aroma de humo, aroma natural, potenciador del sabor E-621, conservador E-250 y colorante natural E-120], MANTEQUILLA, almidón de patata, aroma de pizza [sustancias aromatizantes naturales, LACTOSA, tomate en polvo, almidón, sal, extracto de levadura, sílice coloidal, ajo en polvo, proteína láctea], agente de recubrimiento [Extracto de azafrán, agua y pectina], sal, semilla de amapola y orégano.

3.- Consumo preferente

270 días

4.- Características físicas del producto (por pieza / envase)

Pieza:

Peso (gr):	130
longitud (mm):	230
anchura (mm):	35
altura (mm):	25
Peso medio masa (gr):	80
Peso relleno (gr):	50

Envase:

Peso máximo (gr):	
Peso mínimo (gr):	
Peso medio (gr):	

Código GTIN-13: 8429618305116

Observaciones:

5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.910

pH: 4.91

Ficha Técnica de producto		Fecha de revisión: 18/05/2018
Descripción: ROLLITO BACON 45 U		Número de revisión: 1

6.- Valores microbiológicos

	Límite	Unidades
Aerobios mesófilos	<1.0E+8	ufc/g
Enterobacterias	<1.0E+2	ufc/g
Escherichia Coli	<1.0E+2	ufc/g
Staphylococcus aureus	<1.0E+2	ufc/g
Salmonella	0/25	g
Listeria monocytogenes	0/25	g

7.- Observaciones dietéticas, intolerancias y alergias

	Contiene	Puede contener trazas
CEREALES que contienen gluten y derivados	X	
CRUSTÁCEOS y derivados		X
HUEVO y derivados	X	
CACAHUETE y derivados		X
SOJA y derivados		X
LECHE y derivados (incluida lactosa)	X	
FRUTOS DE CÁSCARA y derivados		X
APIO y derivados		X
MOSTAZA y derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y derivados		X
ALTRAMUCES y derivados		
MOLUSCOS y derivados		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO y SULFITOS		X
PESCADO y productos a base de pescado		X

8.- Embalaje y envasado. Características

TIPO CAJA	RO 1	Bolsa	Bolsa Saco 750x650
Ancho:	297 mm	Color:	Natural
Largo:	385 mm	Medidas:	750 x 650 mm
Alto:	180 mm	Espesor:	50 Galgas
Peso:	284 g	Gramaje:	11.46 g
Material:	Cartón ondulado	Material:	Poliétileno de alta densidad HDPE
Calidad:	Kraft blanco 125 g / Semiquímico 165 g / Test 170 g		

9.- Paletizado. Características

CAJA		TOTAL CAJAS	TOTAL APROX.	
CAJAS / PISO	PISOS / PALET		PESO (kg)	ALTURA (m)
8	8	64	374.4	1.44

	Ficha Técnica de producto	Fecha de revisión: 18/05/2018
	Descripción: ROLLITO BACON 45 U	Número de revisión: 1

10.- Distribución y almacenado

Conservación:

11.- Indicaciones de preparación

Descongelar 15-30 minutos. Cocer a 170-175°C durante 20 - 23 minutos.

Una vez descongelado no volver a congelar. Si se empaqueta el producto, este deberá estar completamente frío.

12.- Vida útil del producto una vez cocido

Se recomienda conservar a temperatura ambiente y consumir antes de las 96 horas posteriores a su cocción.

13.- Características organolépticas (producto acabado)

Color: Color dorado característico de las masas de bollería.

Olor: Correcto, característico del producto

Sabor: Típico del bacon

14.- Población destino

Población en general excepto los alérgicos a los alérgenos indicados.

15.- Ámbito de distribución

Nacional

16.- Número de registro sanitario industrial planta producción

RGS: 20.30751/V , 26.07681/V

17.- Normativa aplicable

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Reglamento (CE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

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 (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinantes contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del parlamento europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios

ROSCRIS	
FECHA: 10/08/2015	REVISIÓN: 0