



Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 18/05/2018

Número de revisión: 5

Descripción: CALZONE JAMON Y QUESO 48 UD

Código: 00510036

Código GTIN-14: 08429618402006

Formato: 48 Unidades

1.- Tipo de producto

1.2 Denominación legal

Bollería cruda semielaborada ultracongelada

2.- Ingredientes

Harina de TRIGO, agua, fiambre de magro de cerdo (9%) [agua, carne de cerdo, almidón de patata, sal, proteína vegetal (SOJA) y animal (cerdo), especias, estabilizadores E-451, E-450, E-407 y E-410, azúcar (dextrosa), suero de LECHE, antioxidantes E-301, E-331 y E-316, conservador E-250, aromas, potenciador del sabor E-621 y colorante E-120], QUESO crema (LECHE) 9% [QUESO (min 80% queso edam), agua, almidón modificado, estabilizadores E-452, E-450, E-341 y E-339, sal, conservador E-202 y colorante E-160b], tomate salsa pizza [tomate, agua, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón modificado de maíz (E-1422), espesante E-410, ajo, conservador E-202, correctores de acidez E-330 y E-331], análogo MOZZARELLA (6%) [margarina (grasa vegetal (palma), agua, emulgentes E-471 (palma y girasol) y E-322 (girasol)), corrector de acidez E-330, conservador E-202, aroma de mantequilla, antioxidantes E-304 y E-306, colorante E-160a, almidón, MOZZARELLA, sal y sal de fundido E-339], aceite vegetal de girasol, levadura [levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae*], margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente E-471, sal, acidificante E-330, conservador E-200, antioxidantes E-306 y E-304i, aromas y colorante E-160aii], manteca de cerdo [manteca pura de cerdo, antioxidante E-306, endurecedor E-471 y azúcar], HUEVO líquido pasteurizado [huevos de gallina], sal, azúcar, aroma de pizza [sustancias aromatizantes naturales, LACTOSA, tomate en polvo, almidón, sal, extracto de levadura, sílice coloidal, ajo en polvo, proteína LÁCTEA] y orégano.

3.- Consumo preferente

270 días

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

Pieza:

Peso (gr):	165
longitud (mm):	175
anchura (mm):	70
altura (mm):	30
Peso medio masa (gr):	90
Peso relleno (gr):	75

Envase:

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

Código GTIN-13: 8429618402006

Observaciones:

5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.959

pH: 5.42

Ficha Técnica de producto		Fecha de revisión: 18/05/2018
Descripción: CALZONE JAMON Y QUESO 48 UD		Número de revisión: 5

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 6	Bolsa	Bolsa Saco 750x650
Ancho:	297 mm	Color:	Natural
Largo:	385 mm	Medidas:	750 x 650 mm
Alto:	222 mm	Espesor:	50 Galgas
Peso:	308 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	6	48	380.16	1.332

	Ficha Técnica de producto	Fecha de revisión: 18/05/2018
	Descripción: CALZONE JAMON Y QUESO 48 UD	Número de revisión: 5

10.- Distribución y almacenado

Conservación:

11.- Indicaciones de preparación

Descongelar, fermentar a 30°C durante 30 min., cocer a 175°C durante 16-18min.

Una vez descongelado no volver a congelar.

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: Correcto, característico del producto

Olor: Correcto, característico del producto

Sabor: Correcto, característico del producto

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

Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 18/05/2018

Número de revisión: 5

Descripción: CALZONE JAMON Y QUESO 48 UD