



# Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 26/10/2018  
Número de revisión: 4

Descripción: EMPANADILLA CEBOLLA CARAM/QUESO DE CABRA 36 u

Código: 00514001

Código GTIN-14: 18429618104518

Formato: 36 Unidades

Código GTIN-13:

## 1.- Tipo de producto

1.1 Marca

ROSCRIS

1.2 Denominación legal

Bollería congelada

## 2.- Ingredientes

Harina de trigo (gluten), cebolla caramelizada 13.4% [cebolla, azúcar moreno y corrector de la acidez: E-330], agua, aceite vegetal de girasol, queso cabra 8.4% [QUESO de cabra 60%, MANTEQUILLA, proteína de la LECHE, almidón, sal, sales de fundido (E-452, E-340, E-331, E-330), estabilizador: E-410, aroma], QUESO crema (LECHE) [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], jamón ibérico [jamón deshuesado de cerdo ibérico y sal], cebolla frita [cebolla, aceite de oliva, sal, acidulante: (E-330), estabilizadores:(E-410 y E-412)], LECHE en polvo, sal, azúcar, almidón de patata, ajo granulado y colorante natural E 141ii (clorofila).

## 3.- Consumo preferente

270 días

## 4.- Características físicas (por pieza)

Peso (gr):	125
longitud (mm):	140
anchura (mm):	80
altura (mm):	25

Peso medio masa (gr): 78

Peso relleno (gr): 47

## 5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.68

pH: 5.68

<b>Ficha Técnica de producto</b>		Fecha de revisión: 26/10/2018
	Descripción: EMPANADILLA CEBOLLA CARAM/QUESO DE CABRA 36 u	Número de revisión: 4

## 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

<u>Caja</u>	RO 2	
Ancho:	297	mm
Largo:	385	mm
Alto:	146	mm
Peso:	300	g
Material:	Cartón ondulado	
Calidad:	Kraft blanco 125 g / Semiquímico 165 g / Kraft 125 g	

## 9.- Paletizado. Características

CAJA		TOTAL CAJAS	TOTAL APROX.	
CAJAS / PISO	PISOS / PALET		PESO (kg)	ALTURA (m)
8	9	72		

	<b>Ficha Técnica de producto</b>	Fecha de revisión: 26/10/2018
	Descripción: EMPANADILLA CEBOLLA CARAM/QUESO DE CABRA 36 u	Número de revisión: 4

#### 10.- Distribución y almacenado

Conservación: -18 °C

#### 11.- Indicaciones de preparación

Descongelar 20-30 minutos. Cocer a 175 °C durante 24 minutos.

Una vez descongelado no volver a congelar.

#### 12.- Vida útil del producto una vez cocido

Se recomienda consumir antes de las 96 horas posteriores a su cocción.

#### 13.- Características organolépticas (producto acabado)

Color: Verde de la masa y amarillento del relleno  
 Olor: Fundamentalmente a cebolla y queso de cabra  
 Sabor: Fundamentalmente a cebolla y queso de cabra

#### 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: 10/08/2018	REVISIÓN: 0