



# Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 26/10/2018

Número de revisión: 2

Descripción: EMPANADILLA TORTILLA PATATA ALI OLI 36 U

Código: 00514002

Código GTIN-14: 18429618104549

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), agua, cebolla frita [cebolla, aceite de oliva, sal, acidulante: (E-330), estabilizadores:(E-410 y E-412)], aceite vegetal de girasol, 7.3% copos de patata [copos de patata, emulgente: E-471, estabilizante: E:450, antioxidante: E-304, acidulante: E-330, colorante: E-100, conservador E-223], patata frita 6.8% [patata y aceite de girasol], HUEVO revuelto 5.5% [ HUEVO entero, agua, harina de arroz, sal, acificante E-330], chistorra 5.5%[carne de cerdo, sal, proteínas de la leche, proteína de SOJA, dextrina, especias, emulgente:( E-451), aroma natural, conservador E-250 y colorante E-120], salsa ali-oli 3.8% [ aceite vegetal (girasol o soja) agua, yema de HUEVO,ajo, vinagre, jugo de limón concentrado, sal, almidón modificado, especias, conservador: E-202 y antioxidantes: E-385 (EDTA)], HUEVO líquido pasteurizado 2.7% [huevos de gallina y conservador E-211, E-202, ácido cítrico (E-330)], LECHE EN POLVO, almidón de patata, colorante natural beta caroteno, sal y azúcar.

## 3.- Consumo preferente

270 días

## 4.- Características físicas (por pieza)

Peso (gr):	135
longitud (mm):	150
anchura (mm):	50
altura (mm):	43

Peso medio masa (gr): 78

Peso relleno (gr): 57

## 5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.98

pH: 5.68

# Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 26/10/2018

Número de revisión: 2

Descripción: EMPANADILLA TORTILLA PATATA ALI OLI 36 U

## 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	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 TORTILLA PATATA ALI OLI 36 U	Número de revisión: 2

### 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:

Olor:

Sabor:

### 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