



# Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 14/01/2022

Número de revisión: 0

Descripción: Empanadilla Kebab 36u

Código: 00514004

Código GTIN-14: 18429618102071

Formato: 36 ud

## 1.- Tipo de producto

### 1.1 Marca

ROSCRIS

### 1.2 Denominación legal

Producto de pastelería semielaborado ultracongelado

## 2.- Ingredientes

Harina de TRIGO, kebab ternera 12.5% [Carne de vacuno (72%), agua, pan rallado (harina de TRIGO y levadura), especias (MOSTAZA, almidón de patata, dextrosa y sal), aglutinante (Proteína de SOJA) (harina de guisante, estabilizador E-451 y corrector de acidez E-500), cebolla, SOJA, maltodextrina y extracto de levadura], agua, cebolla frita [cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez E-330, estabilizante E-410 y E-412], zanahoria [Zanahoria, agua, vinagre, sal, acidulante E-330 y antioxidante E-300]], salsa yogur [Aceite vegetal, agua, azúcar, NATA en polvo, yema de HUEVO, vinagre, YOGUR en polvo, sal, eneldo, jugo de limón concentrado, almidón modificado E-1422, aromas naturales (LECHE), acidulante: ácido láctico, conservador E-202, estabilizante: goma xantana, antioxidante E-385], margarina [Grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol), sal, emulgente E-471, acidulante E-330, conservador E-200, aroma y colorante E-160ai], manteca de cerdo [manteca pura de cerdo, antioxidante (E306), estabilizador (E471) y azúcar], tomate frito [Tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de maíz E-1422, sal, espesante E-410, corrector de acidez E-330 y E-331], copos maiz [Maíz (87%), azúcar, extracto de MALTA, sal], tomate frito tamizado [Tomate, aceite de girasol, azúcar, espesante (E-1422), sal, acidulante E-330 y cebolla], QUESO cheddar [LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivo LÁCTEO, cuajo microbiano, colorante (E160a) y almidón de patata], sal, agente de recubrimiento [Extracto de azafrán, agua y pectina] y especias.

## 3.- Consumo preferente

365 días

## 4.- Características físicas del producto

### Pieza:

Peso crudo (gr):	140
Peso masa (gr):	82
Peso relleno (gr):	58
Peso horneado (gr) (aprox.)	-
longitud (mm):	165
anchura (mm):	75
altura (mm):	0

### Envase:

Peso neto (gr): (aprox.) -

### Caja:

Peso neto producto (gr):	5040
Peso bruto producto (gr):	5354

Código GTIN-13: 8429618102074

Observaciones:

## 5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.980

pH: 5.68

<b>Ficha Técnica de producto</b>		Fecha de revisión: 14/01/2022
	Descripción: Empanadilla Kebab 36u	Número de revisión: 0

## 6.- Valores microbiológicos

	Límite	Unidades
Aerobios mesófilos	<1.0E+8	ufc/g
Enterobacterias	<1.0E+3	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

	P	CC
CEREALES que contienen gluten y derivados	SI	
CRUSTÁCEOS y derivados		
HUEVO y derivados	SI	
CACAHUETE y derivados		
SOJA y derivados	SI	
LECHE y derivados (incluida lactosa)	SI	
FRUTOS DE CÁSCARA y derivados	T	
APIO y derivados	T	
MOSTAZA y derivados	SI	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados		T
ALTRAMUCES y derivados		
MOLUSCOS y derivados		
ANHÍDRIDO SULFUROSO y SULFITOS	T	
PESCADO y productos a base de pescado		T

P : Presente en el producto

CC: Contaminación cruzada

T: Trazas

## 8.- Embalaje y envasado. Características

<u>TIPO CAJA</u>	RO 2	<u>Bolsa</u>	Bolsa Saco 750x650
Ancho:	297 mm	Color:	Natural
Largo:	385 mm	Medidas:	750 x 650 mm
Alto:	146 mm	Espesor:	50 Galgas
Peso:	300 g	Gramaje:	11.46 g
Material:	Cartón ondulado	Material:	Poliétileno de alta densidad HDPE
Calidad:	Kraft blanco 125 g / Semiquímico 165 g / Kraft 125 g		

## 9.- Paletizado. Características

CAJA		TOTAL CAJAS	TOTAL APROX.	
CAJAS / PISO	PISOS / PALET		PESO NETO (kg)	ALTURA (m)
8	8	64	322.56	1.168

	<b>Ficha Técnica de producto</b>	Fecha de revisión: 14/01/2022
	Descripción: Empanadilla Kebab 36u	Número de revisión: 0

### 10.- Distribución y almacenado

Conservación:

### 11.- Indicaciones de preparación

Descongelar 15-30 minutos a temperatura ambiente. Cocer a 180-185°C durante 30 - 35 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: 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: 09/06/2020	REVISIÓN: 1