



# Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 07/10/2019

Número de revisión: 15

Descripción: Empanadilla Integral Vegetal (Vegana) 45u

Código: 00514019

Código GTIN-14: 08429618005153

Formato: 45 ud

## 1.- Tipo de producto

1.1 Marca

ROSCRIS

1.2 Denominación legal

Producto de pastelería semielaborado ultracongelado

## 2.- Ingredientes

Frito de calabacín y cebolla (33%) [Hortalizas en proporción variable (105 g para elaborar 100 g de producto) (calabacín y cebolla), aceite de oliva virgen extra (7,1%), azúcar, sal y acidulante E-330], harina de TRIGO 100% integral (33%), agua, aceite girasol, espinacas (6.5%) [Espinaca, aceite de girasol, almidón modificado de maíz E-1422, ajo, sal, regulador de acidez E-330 y conservador E-202] y sal.

## 3.- Consumo preferente

270 días

## 4.- Características físicas del producto

### Pieza:

Peso (gr):	125
longitud (mm):	135
anchura (mm):	95
altura (mm):	20
Peso medio masa (gr):	76
Peso relleno (gr):	49

### Envase:

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

Código GTIN-13: 8429618005153

Observaciones:

### Caja:

Peso neto producto (gr):	5625
Peso bruto producto (gr):	5925

## 5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.980

pH: 5.68

<b>Ficha Técnica de producto</b>		Fecha de revisión: 07/10/2019
	Descripción: Empanadilla Integral Vegana 45u	Número de revisión: 15

## 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		T
CACAHUETE y derivados		
SOJA y derivados		T
LECHE y derivados (incluida lactosa)		T
FRUTOS DE CÁSCARA y derivados		T
APIO y derivados		
MOSTAZA y derivados		
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 (kg)	ALTURA (m)
8	8	64	360	1.168

	<b>Ficha Técnica de producto</b>	Fecha de revisión: 07/10/2019
	Descripción: Empanadilla Integral Vegana 45u	Número de revisión: 15

### 10.- Distribución y almacenado

Conservación:

### 11.- Indicaciones de preparación

Descongelar 15-30 minutos. 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: 10/08/2015	REVISIÓN: 0