



Ficha Técnica de producto

Descripción: HOJALDRE QUESO Y ESPINACAS 24U

Fecha de revisión: 18/05/2018

Número de revisión: 6

Código: 00521003

Código GTIN-14: 08429618305062

Formato: 24 Unidades

1.- Tipo de producto

1.2 Denominación legal

Bollería congelada

2.- Ingredientes

Harina de TRIGO (harina de trigo, agente fermentativo), QUESO crema 24% [QUESO (min 80% edam), agua, almidón modificado, estabilizadores E-452, E-450, E-341 y E-339, sal, conservador E-202 y colorante E-160b], margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente E-471, sal, acidulante E-330, conservador E-200, antioxidantes E-306 y E-304, aromas y colorante E-160aii], agua, espinaca frita (10%) [espinaca, aceite de girasol, ajo, sal, almidón modificado de maíz (E-1422), corrector de la acidez E-330 y conservador E-202], QUESO cheddar 4% [Queso, nata, proteína de leche, almidón modificado, gelatina, sales fundentes (E-331, E-340, E-452), sal, aroma, colorante (E-160c) y conservador (E-202).Anti-apelmazante: Almidón modificado], almidón de patata, sal y pimienta blanca.

3.- Consumo preferente

270 días

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

Pieza:

Peso (gr):	140
longitud (mm):	160
anchura (mm):	90
altura (mm):	40
Peso medio masa (gr):	90
Peso relleno (gr):	50

Envase:

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

Código GTIN-13: 8429618305062

Observaciones:

5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.910

pH: 4.91

	Ficha Técnica de producto	Fecha de revisión: 18/05/2018
	Descripción: HOJALDRE QUESO Y ESPINACAS 24U	Número de revisión: 6

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 3	Bolsa	Bolsa Saco 750x650
Ancho:	297 mm	Color:	Natural
Largo:	385 mm	Medidas:	750 x 650 mm
Alto:	125 mm	Espesor:	50 Galgas
Peso:	288 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	8	64	215.04	1

	Ficha Técnica de producto	Fecha de revisión: 18/05/2018
	Descripción: HOJALDRE QUESO Y ESPINACAS 24U	Número de revisión: 6

10.- Distribución y almacenado

Conservación:

11.- Indicaciones de preparación

Descongelar 20 minutos. Pintar con huevo el hojaldre. Cocer a 180 °C durante 20 ó 25 minutos.

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