



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1 de 2

CHATTA miga blanca

Fecha: 11/01/2018

## IDENTIFICACION

CODIGO CAJA :	<b>00209019</b>	DENOMINACION DEL PRODUCTO :	<b>CHATTA miga blanca</b>
COD. EAN CAJA:	<b>1 84 13027 08100 3</b>		
Nº REGISTRO SANITARIO:	<b>20.00309/C</b>		

## CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

PESO TOTAL PIEZA (g)			LONGITUD PIEZA (mm)			ANCHO (mm)			ALTURA (mm)		
LIMITE INFERIOR	PESO MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	LONGITUD MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	ANCHURA MEDIO	LIMITE SUPERIOR	LIMITE INFERIOR	ALTURA MEDIO	LIMITE SUPERIOR
<b>300</b>	<b>310</b>	<b>320</b>	<b>370</b>	<b>380</b>	<b>390</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>140</b>	<b>40</b>	<b>45</b>	<b>50</b>

TEMP. CONSERVACIÓN EN CONGELADO: **-15°C**CADUCIDAD: **365 DIAS**

LOTE: Caducidad y lote impreso en la etiqueta. El lote impreso es la fecha Juliana, donde el primer dígito representa el año y los tres siguientes el números de día de ese año.

## INGREDIENTES

INGREDIENTES DECLARADOS EN ORDEN DESCENDENTE: Harina de Trigo, Agua, Levadura, Sal, Complemento panario

ADITIVOS (Nomenclatura E-): **Complemento panario: estabilizante E-170i(Carbonato de Calcio), emulgente E-472e(Esteres monoacetiltartarico), antioxidante E-300(Ac.ascorbico) y enzimas.**

## ALÉRGENOS

EN EL CASO DE RESPUESTA AFIRMATIVA, INDICAR SU NOMBRE

INGREDIENTES	SI/NO/TZ	NOMBRE
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	Gluten de Trigo
Mariscos, Moluscos, Crustaceos y derivados	NO	
Huevos y productos a base de huevo	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	
Soja y productos a base de soja	TZ	Puede contener trazas de soja.
Leche y sus derivados	TZ	Puede contener trazas de leche.
Frutos de cáscara y productos derivados	TZ	Puede contener trazas de nueces.
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	TZ	Puede contener trazas de sesamo.
O.G.M.	NO	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (SO <sup>2</sup> > 10mg/kg)	NO	

TZ:TRAZAS: En la misma planta de producción se elaboran productos que contienen leche, nueces, soja y sesamo.

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

2 de 2

CHATTA miga blanca

Fecha: 11/01/2018

## CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:

### PRESENTACION DEL PRODUCTO EN PALET Y EN CAJA

ALTURA PALET INCLUIDO TACO (mm)	PESO PALET INCLUIDO TACO (Kg)	CAJAS PALET	CAPAS PALET	CAJAS CAPA PALET
2650	237,6	24	4	6

UNIDADES POR CAJA	PESO NETO CAJA (Kg)	PESO BRUTO CAJA (Kg)	LARGO CAJA (mm)	ANCHO CAJA (mm)	ALTO CAJA (mm)
26	8,06	8,9	390	390	500

CAJA: De cartón ondulado marrón (apto para uso alimentario)

MATERIAL DE LA BOLSA: Translúcida de Polietileno (apto para uso alimentario)

ETIQUETA: Papel térmico(BLANCO) de 65X120mm

COLOR PRECINTO:

LILA

## INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

SE RECOMIENDA LA DESCONGELACIÓN DE PRODUCTO ANTES DE SU HORNEADO

T<sup>a</sup>

190°C

T<sub>po</sub>

7min

### OBSERVACIONES:

El tiempo de cocción es aproximado y esta indicado para horno de aire tipo K5. Mantener alejado de todo tipo de sustancias que puedan alterar la percepción organoleptica de producto (pescados, productos químicos, aerosoles, disolventes volátiles, combustibles....)

**ES ACONSEJABLE MANTENER PROTEGUIDO EL PRODUCTO DURANTE SU ALMACENAMIENTO EN CONGELACION Y DURANTE SU DESCONGELACIÓN, PROTEGERLO SIEMPRE DENTRO DE SU BOLSA DE PLASTICO CERRADA PARA EVITAR PERDIDA DE HUMEDAD Y RESECAMIENTO DE PRODUCTO.**

## FOTO PRODUCTO



PRODUCTO CONGELADO: UNA VEZ  
DESCONGELADO NO VOLVER A  
CONGELAR.

PRODUCTO NO APTO PARA  
CELIACOS

## ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Escherichia Coli	Ausencia
Staphylococos	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Mohos y Levaduras	Máx. 1 x 10 <sup>3</sup>

VALOR ENERGETICO Kcal/100g	286
VALOR ENERGETICO Kjul/100g	1214
PROTEINAS (%)	12,4
HIDRATOS DE CARBONO (%)	57,5
GRASAS (%)	0,15
FIBRA DIETETICA (%)	2,52
SAL(gNaCl/100g)	1,24

### APROBADO POR:

Vº B Dpto. FABRICACIÓN	Vº B Dpto. de Calidad	ACEPTACION POR CLIENTE
Firma y sello 	Firma y sello 	Firma y sello
Fdo: Javier Lafuente	Fdo: Diana García	Fdo:

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta