



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1 de 2

RULA 270GR

Fecha: 15/01/2018

IDENTIFICACION:

CODIGO: 00209050

DENOMINACION DEL PRODUCTO: RULA 270GR

COD. EAN: 1-84-13027-053000

Nº REGISTRO SANITARIO: 20.00309/C

CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

| PESO TOTAL PIEZA (g) | | | LONGITUD PIEZA (mm) | | | ANCHO (mm) | | | ALTO(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 |
| 265 | 270 | 285 | 450 | 470 | 490 | 90 | 95 | 100 | 50 | 55 | 60 |

TEMP. CONSERVACIÓN EN CONGELADO: -15°C

CONSUMO PREFERENTE 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, masa madre de trigo , Levadura, Sal, Complemento panario |
| ADITIVOS (Nomenclatura E-) | Complemento panario: Estabilizante E-170i, Emulgente, E471, E-472e Y E481, Antioxidante E-300 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 | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | 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 sésamo. |
| O.G.M. | NO | |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos (SO ² > 10mg/kg) | NO | |

TZ: TRAZAS: En la misma planta de producción se elaboran productos que contienen **leche, fruto de cascara(nuez), soja y sésamo.**

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

2 de 2

RULA 270GR

Fecha: 15/01/2018

CARACTERISTICAS 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 |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|-------------|------------------|
| 2150 | 203,16 | 24 | 4 | 6 |

| UNIDADES POR CAJA | PESO NETO CAJA (Kg) | PESO BRUTO CAJA (Kg) | LARGO CAJA (mm) | ANCHO CAJA (mm) | ALTO CAJA (mm) |
|-------------------|---------------------|----------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| 26 | 6,63 | 7,465 | 390 | 390 | 500 |

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

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

ETIQUETA: Papel térmico(BLANCO) de 65X120mm

COLOR PRECINTO:

NARANJA

INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

SE RECOMIENDA LA DESCONGELACIÓN DE PRODUCTO ANTES DE SU HORNEADO

Tª

190°C

Tpo

5min

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 quimicos, aerosoles, disolventes volatiles, combustibles.....)

ES ACONSEJABLE MANTENER PROTEGUIDO EL PRODUCTO DURANTE SU ALMACENAMIENTO EN CONGELACION Y DURANTE SU DESCONGELACIÓN, MANTENERLO 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 ³ |

| | |
|----------------------------|--------|
| VALOR ENERGETICO Kcal/100g | 281 |
| VALOR ENERGETICO Kjul/100g | 1192,0 |
| PROTEINAS %(Nx6,25)) | 11,9 |
| HIDRATOS DE CARBONO (%) | 51,8 |
| GRASAS (%) | 1,3 |

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: |

LOS PRODUCTOS, CUMPLEN LA LEGISLACION ALIMENTARIA VIGENTE