



FICHA TECNICA
PASTEL DE POLLO

Edición
2010
Revisión 2º

Página
1 de 3

PRODUCTO: PASTEL DE POLLO			
Referencia	0031002	Peso neto	155 g
Denominación	Pastel de pollo	Tipo de conservación	Congelado(-18 °C)
Marca propia	MARFISOL	Formato	
Código EAN	18437010859080		

DATOS DEL FABRICANTE	
Razón social	Pastelería Congelada MARFISOL SL.
Dirección	Carril Lucas, 17 Casillas Murcia
Comercial	Carril Lucas, 17 Casillas Murcia
RGS	20.41825/MU - 26.02771/MU
Teléfono de contacto	968 852 678
Fax de contacto	968 106 656

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	
Denominación legal	Pastel de pollo
Descripción del producto	Pastel relleno de salsa bechamel con trozos de pollo y huevo cocido.
Modo de preparación	
	Precalentar el horno a 180-190°C
	Descongelar el producto durante 30 minutos
	Colocar el producto sobre la bandeja en la parte media del horno
	Hornear durante 15 minutos (tiempo orientativo)
	No volver a recalentar.

COMPOSICION DEL PRODUCTO			COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g Producto	
INGREDIENTE	%	Origen(animal-vegetal)	TOTAL Kcal/KJ	318 Kcal/ 1332 Kjul
Harina de trigo		V	PROTEINAS	9,7 g.
Margarina vegetal	Aceites y grasas parcialmente hidrogenados, agua sal, emulsionantes(E471,E 322),regulador de acidez(E 330), conservante(E202) aromas, colorante(E160a)	V		
Filete de pollo		A	HIDRATOS DE CARBONO	31,3 g
Bechamel	Leche desnatada en polvo, E1414,grasa vegetal, sal E401pimienta blanca, nuez moscada E160a	A	De los cuales azúcares	4,2 g
Huevo cocido		A		
Agua		-	GRASA	17,2 g
Sal		-	Saturadas	8,6 g
Espicias		V		
			Fibra	0,2 g
			Sodio	483 mg

FICHA TECNICA	Edición 2010	Página 2 de 3
PASTEL DE POLLO	Revisión 2°	

DURACION Y CONSERVACION	
FECHA DE CADUCIDAD	Caducidad: (12 meses a partir de la fecha de fabricación) Consumir preferentemente antes de 11/11/11 24-48 hs después de horneado
IDENTIFICACION DEL LOTE	Lote: 111110 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 11 Día de elaboración ▪ 11 Mes de elaboración ▪ 10 Año de elaboración
CONDICIONES DE CONSERVACION	Temperatura de congelación (-18°C)

ALERGENOS E INTOLERANCIAS PRODUCTO TERMINADO									
Gluten	SI	Leche /derivados	SI	Aceites(origen)	NO	Legumbres /productos	NO	Saborizantes naturales	NO
Crustáceos/derivados	NO	Apio/derivados	NO	Carne/derivados	NO	Proteína vegetal texturizada	NO	Goma de algarroba	NO
Huevos/derivados	SI	Mostaza/derivados	NO	Gelatina	NO	Proteína vegetal hidrolizada	NO	Antibióticos	NO
Pescado/Marisco/derivados	NO	Granos Sésamo/derivados	NO	Productos animales	SI	Glutamato monosódico%	NO	Conservantes	NO
Cacahuets/productos	NO	Sulfito residual>10 mg/kg	NO	Semillas /derivados	NO	Colorantes artificiales	NO	Benzoatos	NO
Frutos cáscara/derivados	NO	Cereales /derivados	NO	Nueces/derivados	NO	Colorantes naturales	NO	BHA/BHT	NO
Soja/derivados	SI	Cacao/derivados	NO	Almendras/derivados	NO	Saborizantes artificiales	NO	Goma guar	NO

ALERGENOS E INTOLERANCIAS PROVENIENTES DE CONTAMINACIONES CRUZADAS de proceso de producción o de materias primas contaminadas									
Cereales que contengan gluten	NO								
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO								
Huevo y productos a base de huevo	NO								
Pescado y productos a base de pescado	SI								
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO								
Soja y productos a base de soja	NO								
Leche y sus derivados(incluida lactosa)	NO								
Frutos de cáscara(concretar)	NO								
Apio y productos derivados	NO								
Mostaza y productos derivados	NO								
Granos de sésamo y productos derivados	NO								
Anhídrido sulfuroso y sulfitos(>10 mg/Kg -I)	NO								

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS				
PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO Int/Ext
Peso producto terminado	155 ± 10,0 g	Gravimetría	Durante producción	Int
Humedad	39,9 ± 2,0 g	Gravimetría	-	Ext
Cenizas	1,9 ± 0,2 g	Gravimetría	-	Ext

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS				
PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO Int/Ext
Aerobios mesófilos	<10 ⁶ ufc/g	ISO 4833		Ext
Coliformes	<10 ² ufc/g	ISO 16140		Ext
E.coli	<10 ² ufc/g	ISO 16140		Ext
S.aureus	10-10 ² ufc/g	ISO 6822-2		Ext
Salmonella (en 25 g)	Ausencia	ISO 6579		Ext
Listeria monocytogenes (en 25 g)	<10 ² ufc/g	ISO 11290		Ext

CARATERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	FRECUENCIA	LABORATORIO Int/Ext
Color	Propio	Sensorial		Int
Olor	Propio	Sensorial		Int
Textura	Propia	Sensorial		Int
Aspecto	Propio	Observación visual		Int

FICHA TECNICA PASTEL DE POLLO	Edición 2010	Página 3 de 3
	Revisión 2°	

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO	
3484/2000	COMIDAS PREPARADAS
140/2003	AGUA DE CONSUMO HUMANO
2220/2004, 1801/2008	ETIQUETADO
1935/2004	MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
202/2000	MANIPULADORES DE ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN
Recepción de materias primas
Elaboración de masa
Preparación de relleno
Adición de relleno
Armado
Congelación
Envasado
Almacenamiento

CONTROLES PERIODICIDAD Y MÉTODOS				
MATERIA PRIMA	PARÁMETRO	LÍMITE	MÉTODO	FRECUENCIA
Filete de pollo	Microbiología	Según legislación		Al homologar proveedor, control anual
Huevo cocido	Microbiología	Según legislación		Al homologar proveedor, control anual

CARACTERÍSTICAS EN BASE-EMBALAJE-PALETIZACIÓN	
ESTUCHE: Caja 30 unidades	MEDIDA ESTUCHE
	MEDIDAS EXTERIORES CAJA: 38*24,5*19

DATOS LOGÍSTICOS								
Dimensiones producto mm	Unidad venta	Unidades/caja	Cajas palet	Unidad/palet	Altura palet	Peso bruto palet	Retractilado	Tipo palet
130x130x16	Caja	30 /caja						

EMBALAJE SECUNDARIO			
Código EAN		Almacenamiento	N/A
Dimensiones		Condiciones de transporte	Camión a - 18°C
Días antes de caducidad en tienda	360		
Días antes de caducidad en almacén sin stock			
Días antes de caducidad en almacén con stock			