



# Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 23/01/2019

Número de revisión: 7

**Descripción:** Napolitana JyQ. Ferm.**Código:** 00503002**Código GTIN-14:** 08429618244002**Formato:** 20 ud

## 1.- Tipo de producto

1.1 Marca

1.2 Denominación legal

Bollería prefermentada congelada

## 2.- Ingredientes

Harina de TRIGO [harina de trigo y antioxidante: ácido ascórbico: E-300], fiambre de paleta cocida (15%) [Paleta de cerdo (62%), agua, almidón, sal, aromas, fibra vegetal, estabilizantes E-407, E-451 y E-417, maltodextrina, antioxidantes E-301 y E-331, azúcar (dextrosa) y conservador E-250], queso crema (LECHE) (14%) [Queso Edam 27% [(LECHE pasteurizada de vaca, fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo)], agua, almidón modificado, estabilizantes (E-452, E-450, E-341, E-339) y sal], agua, margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente E-471, sal, acidificante E-330, conservador E-200, antioxidantes E-306 y E-304, aromas y colorante E-160aii], manteca de cerdo [Manteca pura de cerdo, antioxidante E-306, estabilizador E-471, azúcar], levadura [levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae*], azúcar, HUEVO líquido pasteurizado [huevos de gallina], azúcar invertido, mejorante [GLUTEN de trigo, emulgente E-472e, dextrosa, antiaglomerante E-170, antioxidante E-300 y enzimas (TRIGO) y agente de tratamiento de la harina E920] y sal.

## 3.- Consumo preferente

270 días

## 4.- Características físicas del producto

### Pieza:

Peso (gr): 145

longitud (mm): 150

anchura (mm): 45

altura (mm): 40

Peso medio masa (gr):

Peso relleno (gr):

### Envase:

Peso máximo (gr):

Peso mínimo (gr):

Peso medio (gr):

**Código GTIN-13:** 8429618244002

Observaciones:

### Caja:

Peso neto producto (gr): 2900

Peso bruto producto (gr): 3200

## 5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.910

pH: 4.91

<b>Ficha Técnica de producto</b>		Fecha de revisión: 23/01/2019
	Descripción: .Napolitana J y Q. Ferm	Número de revisión: 7

## 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	SI	
CACAHUETE y derivados		T
SOJA y derivados		T
LECHE y derivados (incluida lactosa)	SI	
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	185.6	1.168

	<b>Ficha Técnica de producto</b>	Fecha de revisión: 23/01/2019
	Descripción: .Napolitana. J y Q. Ferm	Número de revisión: 7

## 10.- Distribución y almacenado

Conservación:

## 11.- Indicaciones de preparación

Cocer directamente en el horno precalentado a 180°C de 16 a 18 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: Color dorado característico de la masa y blanca del queso y rosado del jamón

Olor: Característico de la pieza

Sabor: Característico de la pieza

## 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