



# Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 18/05/2018

Número de revisión: 7

Descripción: NAPOLITANA YORK Y QUESO

Código: 00503008

Código GTIN-14: 08429618204006

Formato: 60 Unidades

## 1.- Tipo de producto

1.1 Marca

1.2 Denominación legal

Bollería cruda semielaborada ultracongelada

## 2.- Ingredientes

Harina de TRIGO [harina de trigo y antioxidante: ácido ascórbico: E-300], fiambre de magro de cerdo (28%) [agua, carne de cerdo, fécula de patata, sal, proteína vegetal (SOJA) y animal (cerdo), estabilizadores E-451, E-450 y E-407, azúcar (dextrosa), suero de LECHE, antioxidantes E-301, E-331 y E-316, aromas, conservador E-250, potenciador del sabor E-621 y colorante natural E-120], Queso (LECHE) (10%) [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], 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], azúcar, azúcar invertido, levadura [levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae*], HUEVO líquido pasteurizado [huevos de gallina], 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 (por pieza / envase)

### Pieza:

Peso (gr):	145
longitud (mm):	150
anchura (mm):	45
altura (mm):	24
Peso medio masa (gr):	102
Peso relleno (gr):	43

### Envase:

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

Código GTIN-13: 8429618204006

Observaciones:

## 5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.910

pH: 4.91

<b>Ficha Técnica de producto</b>		Fecha de revisión: 18/05/2018
Descripción: NAPOLITANA YORK Y QUESO		Número de revisión: 7

## 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

<u>TIPO CAJA</u>	RO 1	<u>Bolsa</u>	Bolsa Saco 750x650
Ancho:	297 mm	Color:	Natural
Largo:	385 mm	Medidas:	750 x 650 mm
Alto:	180 mm	Espesor:	50 Galgas
Peso:	284 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	556.8	1.44

	<b>Ficha Técnica de producto</b>	Fecha de revisión: 18/05/2018
	Descripción: NAPOLITANA YORK Y QUESO	Número de revisión: 7

### 10.- Distribución y almacenado

Conservación:

### 11.- Indicaciones de preparación

Descongelar 20 min. Fermentar a 30°C unos 120 min. Pintar con huevo. Cocer a 180°C unos 17 a 18 min

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