



Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 18/05/2018

Número de revisión: 10

Descripción: EMPANADILLA MULTICEREAL POLLO CURRY

Código: 00514021

Código GTIN-14: 08429618005139

Formato: 28 Unidades

1.- Tipo de producto

1.1 Marca

ROSCRIS

1.2 Denominación legal

Producto crudo ultracongelado

2.- Ingredientes

Harina multicereal [harina de trigo, salvado de trigo, SÉSAMO, GLUTEN, emulgente E-472e, antioxidante E-300, antiaglomerante E-170 y enzimas], Harina de TRIGO, agua, pollo 14% [filete de pollo (92%), lactosa, proteínas de la LECHE, proteínas de la SOJA, sal, antioxidantes E-325, E-331, gelificante E-407a, estabilizador E-451], aceite vegetal de girasol, crema vegetal [agua, grasas vegetales no hidrogenadas [23%] (palma), suero de MANTEQUILLA en polvo, almidón de maíz, maltodextrinas, emulgentes E-322 y estabilizadores E-412 y E-410], cebolla frita [Cebolla, aceite de oliva, sal, acidulante E-330, estabilizadores E-410 y E-412], bechamel [almidón modificado (E-1414 y E-1442), suero de LECHE en polvo, maltodextrina, grasa vegetal alimentaria (palma), sal y estabilizador E-401], dulce de manzana [manzana, azúcar, almidón modificado (E-1422) y conservador E-202], sal, curry [cúrcuma, pimienta, cilantro, macis, jengibre, cardamomo, clavo, canela, cayena y anís] y agente de recubrimiento [Extracto de azafrán, agua y pectina].

3.- Consumo preferente

270 días

4.- Características físicas del producto (por pieza / envase)

Pieza:

Peso (gr):	125
longitud (mm):	160
anchura (mm):	70
altura (mm):	0
Peso medio masa (gr):	76
Peso relleno (gr):	49

Envase:

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

Código GTIN-13: 8429618005139

Observaciones:

5.- Características químicas

Actividad de agua (aw): 0.980

pH: 5.68

Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 18/05/2018
Número de revisión: 10

Descripción: EMPANADILLA MULTICEREAL POLLO CURRY

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 3	<u>Bolsa</u>	Bolsa Saco 750x650
Ancho:	297 mm	Color:	Natural
Largo:	385 mm	Medidas:	750 x 650 mm
Alto:	125 mm	Espesor:	50 Galgas
Peso:	288 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	9	72	252	1.125

	Ficha Técnica de producto	Fecha de revisión: 18/05/2018
	Descripción: EMPANADILLA MULTICEREAL POLLO CURRY	Número de revisión: 10

10.- Distribución y almacenado

Conservación:

11.- Indicaciones de preparación

Descongelar 15-30 minutos. Cocer a 180-185°C durante 30-35 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: 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: 10/08/2017	REVISIÓN: 0