


FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MINI CHIK SOBRASADA ULTRACONGELADO	Código: 000000222	
	Edición: 9	
	Fecha: 12/09/2018	
	Página: - 1 -	

1. PRODUCTO

Se trata de una lámina de masa rectangular de color beige característico enrollada sobre sí misma y unida en su parte inferior. En su interior lleva un relleno de sobrasada de color rojo-anaranjado y aroma característico, todo ello ultracongelado.

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 18,00 ± 2,00 gr.
Longitud: 5,50 ± 0,25 cm.	
Anchura: 2,75 ± 0,25 cm.	
Altura: 1,70 ± 0,20 cm.	

3. LISTA DE INGREDIENTES

Crema de sobrasada 44% (sobrasada (magro, panceta y tocino de cerdo (55%), hígado de cerdo (9%), agua, fécula de patata, pimentón, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, especias naturales, estabilizantes E451, E330, potenciador del sabor E621, conservadores E200, E250, antioxidante E316), agua, fécula de patata, espesante E461), harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma) y aceites vegetales (soja y girasol en proporción variable), agua, sal, emulgente E471, acidulante E330, antioxidantes E304, E306, conservador, E202, aromas, colorante E160a), agua, azúcar, levadura, sal, mejorante (emulgente E472e, antiapelmazante E170, gluten de TRIGO, dextrosa, antioxidante E300, enzimas), gluten de TRIGO, aromas.

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	Enfilmado
Envase:	Complejo anonimo 650mm. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60018) Caja Bolleria Peq. Patisart
Cantidad:	5,00 Kg (2 bolsas de 2,50 kilos)
Medidas Embalaje:	Largo: 30 cm. Ancho: 20 cm. Alto: 21 cm.
Etiqueta:	EAN 13: 8436021980953 GTIN 14 Caja: 18436021980950 GTIN 14 Palet: 58436021980958
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento. (16 x 9) = 144 Cajas
Tamaño del pálet:	LPR Rojo Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 199 cm.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MINI-CHIK SOBRASADA	Código:	00000222
	Edición:	9
	Fecha:	12/09/2018
	Página:	- 2 -

5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	365 días (desde fecha de fabricación)

6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

*Descongelación: Temperatura 20 °C Tiempo: 30 min.	*Fermentación: Temperatura - °C Tiempo: - min.
*Cocción: Temperatura 180-190 °C Tiempo: 12 min. Vapor/Tiro: 4 Seg.	Humedad:

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1511 / 361)
Grasas (g)	27,5
de las cuales saturadas (g)	8,6
Hidratos de Carbono (g)	22,5
de los cuales azúcares (g)	3,3
Fibra Alimentaria (g)	1,2
Proteína (g)	5,8
Sal (g)	1,5

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	
Escherichia Coli:	Máx 10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	AUSENCIA/25 g
Aerobios:	
Staphilococcus Aureus:	Máx 10 ufc/g
Salmonella:	AUSENCIA/25 g

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Gluten	X	Apio	-	Pescado	T
Huevo	T	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	X	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y Derivados	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	T	Altramuces	-		

Nota:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MINI-CHIK SOBRASADA	Código: 000000222	
	Edición: 9	
	Fecha: 12/09/2018	
	Página: - 3 -	

10. LEGISLACIÓN

10.1 General

- Real Decreto 496/2010, sobre la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y sus modificaciones.
- **Real Decreto 1137/1984**, sobre la RTS para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales y sus modificaciones.

10.2 Higiene y Seguridad Alimentaria y microbiología

- **Reglamento (CE) 178/2002**, sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

10.3 Contaminantes químicos

- **Reglamento (CE) N°1881/2006**, fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) N° 396/2005**, fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.
- **Reglamento (UE) 2017/2158** sobre la acrilamida en los alimentos y sus modificaciones.

10.4 Organismos Modificados Genéticamente

- **Reglamento (CE) 1829/2003** sobre OGM's y sus modificaciones.

10.5 Etiquetado

- **Real Decreto 1334/1999**, sobre la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.