
	Sistema APPCC	Fecha de 1ª edición 02/02/15	
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 6	Página 1 de 1
			25/04/2018

Producto	COD. 07510015 COCA RÚSTICA JAMÓN Y QUESO	 67. Torta de manteca mixta.
Descripción del Producto	Masa pan, laminada con manteca, rellena de fiambre de york y queso.	

**1. Ingredientes**

Masa	HARINA DE TRIGO, manteca (tejido graso de cerdo, antioxidante autorizado E-306 y endurecedor E-471), agua, sal, levadura, azúcar, base blanca (Carbonato cálcico (E-170), HARINA DE TRIGO, sal, esteres monoacetil y diacetiltartárico de los mono y diglicéricos de ácidos grasos (E-472e y E-322), ácido l-ascórbico (E-300), enzimas) (HARINA DE TRIGO, emulgentes E-472e, E-322 [SOJA], dextrosa, agente de tratamiento de la harina: E-300, antiapelmazante: E-341i, enzimas. Soporte: E-170i).
Relleno	QUESO CREMA 10,2% (Mazada de MANTEQUILLA, conservante E-202 y fermentos lácticos), neutro 10,2% (agua, almidón modificado, suero de LECHE, LECHE desnatado en polvo, grasa vegetal (coco, refinada) [soporte LECHE], gelificantes (E-339, E-450, E-516), estabilizante (E-401) y sal) y fiambre york loncha 9,5% (Paleta de cerdo, agua, fécula de patata, sal, almidón, proteína de SOJA, dextrosa, LACTOSA, CASÉINATO, aroma, emulgentes (E-451, E-407), potenciador del sabor (E-621), regulador del Ph (E-331), antioxidante (E-316), colorante (E-120) y conservante (E-250), sobre base de sal).

**2. Características Físicas del Producto**

Peso total: 195-200 gramos	Unidades caja: 30
----------------------------	-------------------

3. Alérgenos	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan Gluten		
Crustáceos o productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo	Trazas	
Pescado y productos a base de pescado	Trazas	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados		
Mostaza y sus derivados	Trazas	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Trazas	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2	Trazas	
Frutos de cascara y derivados.	Trazas	
Apio y productos derivados.	Trazas	
Altramuces y productos derivados de altramuces		
Moluscos y productos derivados de moluscos		

**4. Parámetros microbiológicos**

Aerobios mesófilos:	≤10 <sup>6</sup> UFC/gr
Enterobacterias:	≤10 <sup>6</sup> UFC/gr
Salmonella:	Ausencia / 25 gr
L. monocitógenos:	Ausencia / 25 gr
E. coli:	≤10 <sup>4</sup> UFC/g
S. Aureus	≤10 <sup>2</sup> UFC/g

**5. Características del envase**

Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Polietileno
	38,5 cm	29 cm	10 cm	Cartón ondulado	Baja presión.	Plástico.

**6. Características del embalaje**

Dimensiones palet	Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas x piso
	120	80	1,60	692	112	14	8

**7. Vida útil del producto**

Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado
12 meses después de la fecha de fabricación	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa

**8. Condiciones de conservación**

Temperatura de conservación	Entre -18º C y - 20º C.
-----------------------------	-------------------------

**9. Modo de empleo**

Descongelación	Fermentación(*)			Horneado (*)		
	Temperatura	Humedad	Tiempo	Temperatura	Humedad	Tiempo
Refrigerador	No	No.	30 minutos.min.	Hornos de aire 190 º	Pulverizar con agua	20-22 min.
				Hornos de placas 230 º		

Una vez descongelado no volver a congelar (\*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

**10. OGM**


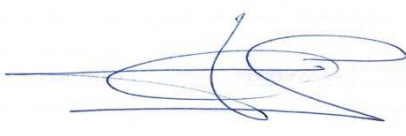
OGM	Ausencia
-----	----------

**CÓDIGO EAN**

CÓDIGO EAN	8436555280987
------------	---------------

**11. Valoración nutricional**

Energía (Kcal)	370kcal = 1548 kj
Grasas (g)	24,3
Grasas saturadas (g)	10,5
Carbohidratos (g)	31,5
Azúcares (g)	4,2
Proteínas (g)	5,8
Sal (g)	1,6

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
 BEATRIZ ANDREU CERDÁN	 LUIS VERA RIQUELME