

FICHA TÉCNICA

Código FT-1.2-1.1a

Revisión 1

PGSA-4.1

Fecha 1 de Marzo de 2016

BERENJENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (GRANEL)

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO.

PRODUCTO	BERENJENA RELLENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (< 10 PPM)
DESCRIPCIÓN GENERAL	Plato precocinado refrigerado elaborado a partir de mitades de berenjena ahuecadas y rellenas con un frito de carne con verduras y una cubierta de bechamel y queso.
USO PREVISTO	Consumo directo después de preparación según modo de uso
COMPOSICIÓN / INGREDIENTES	Relleno: 55%: Hortalizas en proporción variable 26% (berenjena, calabacín, zanahoria, patata, pimiento y puerro), tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón de maíz, ajo, cebolla y acidulante: ácido cítrico), aroma de carne E-621, E-631, E-627, maltodextrina, oleoresina de pimentón, especias y carne 21% (cerdo 15% y pollo 6%) / Bechamel 30% (leche, almidón de maíz, mantequilla , aceite de girasol, sal, especias y ácido sórbico) / Queso 15% (grasa vegetal de palma, agua, almidón modificado, queso , lactosuero , proteína de leche , sal, estabilizantes E-331 y E-415, E-407 conservador E-202 y colorante E-160a).
ORIGEN	ESPAÑA
REGISTRO SANITARIO	26.08085/MU
CÓDIGO ESPIGA BARRADA	
CÓDIGO FACE	
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	DESCRIPCIÓN
COLOR	Propio del producto.
SABOR	Propio del producto, consecuente con los ingredientes que comporta.
AROMA	Propio del producto, consecuente con los ingredientes que comporta.
TEXTURA	Propia del producto, firme y compacta.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

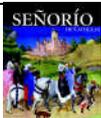
3. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	VALOR ACEPTABLE
FITOSANITARIOS	Trazas < LMR UE
METALES PESADOS	Trazas < LMR UE
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR ACEPTABLE
AEROBIOS MESÓFILOS	< 100.000 ufc/g
ENTEROBACTERIAS	< 100 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	Ausencia/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g
SALMONELLA sp.	Ausencia en 25 gramos
LISTERIA sp.	Ausencia en 25 gramos

PARÁMETRO	VALOR (POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO)
-----------	---



FICHA TÉCNICA

Código FT-1.2-1.1a

Revisión 1

PGSA-4.1

Fecha 1 de Marzo de 2016

VALOR ENERGÉTICO BERENJENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (GRANEL)

152 Kcal / 632 KJ

AZÚCARES	2,3 g.
HIDRATOS DE CARBONO	8,3 g.
GRASAS	10,91 g.
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3,39 g.
PROTEÍNAS	4,47 g.
FIBRA ALIMENTARIA	1,30 g.
SAL	0,85 g.

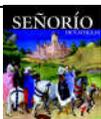
5. VALORES NUTRICIONALES.

6. ALÉRGENOS.

7. – ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM): No contiene.

8. – IRRADIACIÓN: Producto no irradiado.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	CONTIENE		TRAZAS ¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en el proceso?	
	SI	NO	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la Lactosa)	X			
Huevo y productos a base de huevo		X	X	
Cereales que contengan Gluten y/o sus variedades híbridas (Trigo, Cebada, Centeno, Avena, Espelta, Kamut o productos derivados)		X		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X		X
Frutos de cáscara (Almendras, Avellanas, Nueces, Anacardos, Pacana, Castañas de Pará, Pistacho, Nueces de Macadamia, Nueces de Australia o productos derivados de los anteriores,...)		X		X
Crustáceos y productos a base crustáceos		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o sus derivados		X		X
Soja y productos a base de soja		X	X	
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X
Altramuz y sus derivados		X		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO2		X		X



FICHA TÉCNICA

Código FT-1.2-1.1a

Revisión 1

PGSA-4.1

Fecha 1 de Marzo de 2016

BERENJENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (GRANEL)

9. CARACTERÍSTICAS NOMINALES.

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
PESO NETO UNIDAD DE VENTA	4 Kilogramos.
PESO NETO PIEZA	160-190 gramos.
LOTE	Indicado en el envase: fecha de elaboración.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	20 días desde su elaboración.

10. EMBALAJE, ACONDICIONAMIENTO Y TRANSPORTE.

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
ENVASE	Bolsa de plástico de uso alimentario individual.
EMBALAJE	Caja de cartón.
PRESENTACIÓN / UNIDAD DE VENTA	Caja.
UNIDADES POR CAJA	22-26 piezas.
ALMACENAMIENTO	Tª 0-4°C.
TRANSPORTE	Vehículo refrigerado: 0-4°C.

CAJA			PALET: EUROPALET		
DIMENSIONES	Largo (cm)	29,5	DIMENSIONES	Cajas x fila	12
	Ancho (cm)	26		Filas x palet	15
	Alto (cm)	12,5		Cajas palet	180
KG NETOS		4	KG NETOS		720
KG BRUTOS		4,22	KG BRUTOS		760

11. MODO DE USO: Al ser producto horneado, usar preferiblemente microondas para evitar deshidratación del producto.

MODO DE USO	Tª / POTENCIA	TIEMPO APROXIMADO
<u>MICROONDAS</u> Retire el envoltorio y coloque el producto en un recipiente apto para microondas. Respete los tiempos de cocinado en base a la potencia del aparato.	Potencia 700 W Potencia 800 W	2,5 Minutos 2 Minutos
<u>HORNO</u> Calentar previamente el horno a 200°C durante unos 5 minutos. A continuación, retire el envoltorio y coloque el producto sobre la bandeja de horno o un recipiente apto para horno, sitúelo a media altura. Hornear a 200°C durante el tiempo indicado.	Temperatura: 200° C	7,5 Minutos

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1>	Código	FT-1.2-1.1a
		Revisión	1
	PGSA-4.1	Fecha	1 de Marzo de 2016
BERENJENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (GRANEL)			

12. POBLACIÓN DE DESTINO: Toda la población en general, **excepto personas alérgicas a la leche y derivados, soja (trazas), pescado (trazas atún) y huevo (trazas)**. Especialmente indicado para personas celiacas, con dietas exentas de gluten.

13. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Paquete de Higiene: Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Criterios microbiológicos: Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Contaminantes químicos: Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007).
- Residuos de plaguicidas: Reglamento (CE) 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/ CEE del Consejo.
- OGM: Reglamento (CE) N° 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (CE) N° 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
- Etiquetado: Reglamento (UE) 1169/2011, del 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.
- Gluten: 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) N° 41/2009 de la Comisión, de 20 de enero de 2009, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.
- Cumplimiento de la Ley 11/97 (Ley 11/97 de 24 de abril, de envases y residuos de envases): "el poseedor final de los residuos de envases y envases usados deberá entregarlos en condiciones adecuadas de separación por materiales, a un agente económico para su reutilización, a un recuperador, a un reciclador o a un valorizador autorizados".

