



FICHA TÉCNICA

Código FT-1.2-5.1 a

Revisión 5

PGSA-4.1

Fecha 2 de Enero de 2024

PATATA RELLENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (GRANEL)

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

PRODUCTO	PATATA RELLENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (< 20 PPM)
DESCRIPCIÓN GENERAL	Plato precocinado refrigerado elaborado a partir de mitades de patatas ahuecadas y después rellenas con un frito de carne con verduras y una cubierta de bechamel, preparado lácteo y huevo
USO PREVISTO	Consumo directo después de preparación según modo de uso
COMPOSICIÓN / INGREDIENTES	Ingredientes: Vegetal ahuecado y relleno 55 % : Hortalizas en proporción variable 26%:(patata, berenjena ,calabacín, cebolla, pimiento) tomate frito (tomate, almidón modificado de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, cebolla en polvo, ajo, acidulante (E-330) aroma de carne , oleoresina de pimentón, especias) Carne 21% (cerdo 18% y pollo 3%) Bechamel 30% :(leche en polvo, almidón de maíz, mantequilla , aceite de girasol, sal, especias y conservante (E-202)) Cobertura 15% : preparado lácteo (grasa vegetal de palma, agua, almidón modificado, queso , lactosuero , proteína de leche , sal, antioxidante (E-331) estabilizantes (E-407 y E-415) conservador (E-202) y colorante (E-160 ^a)) y Huevo pasteurizado (Huevo , corrector de acidez (E-330), conservadores (E-202)).
ORIGEN	ESPAÑA
REGISTRO SANITARIO	26.08085/MU
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.

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
SALMONELLA sp.	Ausencia en 25 gramos (n=5)
LISTERIA sp.	Ausencia en 25 gramos (n=5)



FICHA TÉCNICA

Código FT-1.2-5.1 a

Revisión 5

PGSA-4.1

Fecha 2 de Enero de 2024

PATATA RELLENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (GRANEL)

5. VALORES NUTRICIONALES.

PARÁMETRO	VALOR (POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO)
VALOR ENERGÉTICO	647 KJ / 155 Kcal
AZÚCARES	1,0 g.
HIDRATOS DE CARBONO	13,8 g.
GRASAS	8,41 g.
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3,44 g.
PROTEÍNAS	5,40 g.
FIBRA ALIMENTARIA	1,17 g.
SAL	0.95 g.

6. ALÉRGENOS.

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

¿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			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

8. – IRRADIACIÓN: Producto no irradiado.

9. CARACTERÍSTICAS NOMINALES.

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
------------	-------------

	FICHA TÉCNICA		<i>Código</i>	FT-1.2-5.1 a
			<i>Revisión</i>	5
	PGSA-4.1		<i>Fecha</i>	2 de Enero de 2024
PESO NETO UNIDAD DE VENTA VARIABLE DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (GRANEL)				
PESO NETO PIEZA	330-350 gramos.			
LOTE	Indicado en el envase: fecha de elaboración.			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	21 días desde su elaboración.			

10. EMBALAJE, ACONDICIONAMIENTO Y TRANSPORTE.

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
ENVASE	Bandeja y film de uso alimentario.
EMBALAJE	Caja de cartón.
UNIDADES POR CAJA	8 piezas.
ALMACENAMIENTO	Tª 0-4 °C.
TRANSPORTE	Vehículo refrigerado: 0-4 °C.
DISTRIBUCIÓN	Para su venta al por mayor a distribuidores y comercializadores de productos alimenticios.

CAJA			PALET: EUROPALET		
DIMENSIONES	Largo (cm)	29,5	DIMENSIONES	Cajas x fila	10
	Ancho (cm)	26		Filas x palet	10
	Alto (cm)	12,5		Cajas palet	100
KG NETOS		variable	KG NETOS		variable
KG BRUTOS		variable	KG BRUTOS		variable

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

MODO DE USO	Tª /POTENCIA	TIEMPO APROXIMADO
MICROONDAS 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	3 Minutos 4 Minutos
HORNO 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	10 Minutos

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

	<h1 style="margin: 0;">FICHA TÉCNICA</h1>	Código	FT-1.2-5.1 a
		Revisión	5
	PGSA-4.1	Fecha	2 de Enero de 2024
PATATA RELLENA DE CARNE REFRIGERADA SIN GLUTEN (GRANEL)			

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: Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- 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".