

	FICHA TÉCNICA	Código	FT-1.2-9.2a
		Revisión	0
	PGSA-4.1	Fecha	31 de marzo de 2025
TIMBAL GRATINADO VEGETAL (PIMIENTO) - SIN GLUTEN (BANDEJA)			

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO.

PRODUCTO	TIMBAL GRATINADO VEGETAL (PIMIENTO) REFRIGERADO SIN GLUTEN (< 20 PPM)
DESCRIPCIÓN GENERAL	Plato precocinado refrigerado elaborado a partir de Timbal de vegetales gratinados con una cubierta de preparado lácteo y huevo.
USO PREVISTO	Consumo directo después de preparación según modo de uso
COMPOSICIÓN / INGREDIENTES	Ingredientes: Hortalizas en proporción variable 75%: (Patata, pimiento, cebolla) almidón de maíz, sal y especias. Cobertura 25%: Preparado lácteo (grasa vegetal de palma, agua, almidón modificado, queso (LECHE) lactosuero (LECHE), proteína de la LECHE sal, estabilizantes (E-331, E-415, E-407) conservador (E- 202) y colorante E-160a) HUEVO PASTEURIZADO (HUEVO, corrector de acidez (E-330) conservador (E-202)
ORIGEN	ESPAÑA
REGISTRO SANITARIO	26.08085/MU

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

PARÁMETROS ORGANOLPETICOS	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-QUIMICOS	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-1.2-9.2a
		Revisión	0
	PGSA-4.1	Fecha	31 de marzo de 2025
TIMBAL GRATINADO VEGETAL (PIMIENTO) - SIN GLUTEN (BANDEJA)			

5. VALORES NUTRICIONALES.

	VALOR (POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO)
VALOR ENERGÉTICO	519 KJ / 125 Kcal
AZÚCARES	1.7 g.
HIDRATOS DE CARBONO	11 g.
GRASAS	7.1 g.
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	2.4 g.
PROTEÍNAS	2.5 g.
FIBRA ALIMENTARIA	2.6 g.
SAL	1.5 g.

6. ALÉRGENOS.

¿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

	FICHA TÉCNICA		<i>Código</i>	FT-1.2-9.2a
			<i>Revisión</i>	0
	PGSA-4.1		<i>Fecha</i>	31 de marzo de 2025
TIMBAL GRATINADO VEGETAL (PIMIENTO) - SIN GLUTEN (BANDEJA)				

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

8. – IRRADIACIÓN: Producto no irradiado.

9. CARACTERÍSTICAS NOMINALES.

PARÁMETROS	DESCRIPCIÓN
PESO NETO UNIDAD DE VENTA	Pesado
PESO NETO PIEZA	150-155 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	Bandeja cerrada con film de uso alimentario
EMBALAJE	Caja de cartón.
PRESENTACIÓN / UNIDAD DE VENTA	Caja.
UNIDADES POR CAJA	12 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)	32,7	DIMENSIONES	Cajas x fila	10
	Ancho (cm)	26,8		Filas x palet	10
	Alto (cm)	13,4		Cajas palet	100
KG NETOS		variable	KG NETOS		variable
KG BRUTOS		variable	KG BRUTOS		variable

	FICHA TÉCNICA	Código	FT-1.2-9.2a
		Revisión	0
	PGSA-4.1	Fecha	31 de marzo de 2025
TIMBAL GRATINADO VEGETAL (PIMIENTO) - SIN GLUTEN (BANDEJA)			

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	2,5 Minutos
	Potencia 800 W	2Minutos
<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	10 Minutos

12. POBLACIÓN DE DESTINO: Toda la población en general, **excepto personas alérgicas a la leche, derivados y huevo, puede contener soja (trazas) pescado (trazas) 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.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **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:** Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- **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 **y sus modificaciones**.
- **Agua:** Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- **Envases:** Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos