

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Elaboración: ALCRUZ CANARIAS S.L.	EMPANADA CARNE 150 GRS	Versión: 03 07/10/2024

NOMBRE DE PRODUCTO	EMPANADA CARNE MECHADA 150 GR SIN GLUTEN
INGREDIENTES	R.G.S. 2606575/TF Masa: agua, harina de maíz, aceite de girasol, sal y onoto. Relleno 26,66%: carne de vacuno, cebolla, pimiento, puerro, aceite de girasol, caldo de pollo [agua, sal, extracto de levadura, azúcar, extracto de pollo (5,6%), grasa de pollo (5%), aromas, almidón modificado de maíz, acidulante (ácido cítrico)] sal, maicena (almidón de maíz), ajo, pimentón y comino Puede contener trazas de LECHE y SOJA SABOR: CARNE MECHADA
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE COMERCIAL	<i>Producto envasado individual al vacío. 150 gramos/unidad)</i> 25 unidades de producto por caja. 110 cajas por palet.
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	Listeria ausencia Enterobacterias < 10 ufc/g Mohos y levaduras < 100 ufc/g Estafilococo aureus< 10 ufc/g
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	pH 6,0-7,0 Aw 0,80-0.85
CODIGO EAN	8437002634025

REQUISITOS LEGALES APLICABLES	REGLAMENTO (CE) 1333/2008: RD 616 de 2006 Reglamento (CE) 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia. Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la Legislación Alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. 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. Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005 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. Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. Real Decreto 103/2009, de 6 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo.		
TIPO DE CONSERVACIÓN	<table> <tr> <td>congelación</td> <td>Congelación a -18º</td> </tr> </table>	congelación	Congelación a -18º
congelación	Congelación a -18º		
CONDICIONES TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Transporte en vehículos isotérmicos a <18ºC		
DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO	Almacenamiento de Materia Prima. Pesado de M.P.		

	2. Mezclado 3. Preparación masa 4. Relleno 5. Envasado 6. Almacenamiento de producto final
VIDA ÚTIL ESTIMADA	18 meses
USO PREVISTO	Consumo para la población en general, excepto las personas intolerantes o alérgicas a la leche.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se pesa la materia prima para preparar la masa en la amasadora, una vez amasada se le da forma, se rellena, en este caso de carne mechada que se ha preparado anteriormente. Se congela y una vez congelada se embasa al vacío y se empaqueta para su almacenamiento
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Freír en abundante aceite durante 10 min. aprox..
VALORES POR 100 GRS	Valor energético: 640kj/152kcal Grasas: 4.0g -de las cuales saturadas: 0.69g Hidratos de carbono: 23g -de los cuales azúcares: 1.1g Proteínas: 4.9g Sal: 1.4g