

FECHA: 07/10/2019 N° EDICION: 01/19
 NOMBRE DEL PRODUCTO: EMPANADILLA CASERA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PESO NETO 1Kg TU1: 985g TU2: 970g
 FORMATO 3X1
 MARCA BLANCA
 NOMBRE COMERCIAL EMPANADILLA CASERA
 PESO MEDIO/pieza 30-32g
 NUMERO DE PIEZAS POR BOLSA 30-33
 TAMAÑO DE LAS PIEZAS
 % OBLEA 55% Tolerancia +/-2%
 CODIGO DE BARRAS BOLSA 8411076008388
 CODIGO DE BARRAS CAJA 38411076008389

INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES RELLENO (45%): Agua, Tomate, cebolla prefrita (cebolla, aceite girasol y sal), harina de TRIGO (GLUTEN), calabacín, HUEVO, pimiento, almidón de maíz modificado, azúcar, aceite de girasol, sal, ATÚN en aceite (PESCADO) (ATÚN, aceite de girasol y sal) y regulador de acidez (E-500ii).
 OBLEA (55%): Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, manteca de cerdo, aceite de girasol, dextrosa y sal.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado, gluten y huevo
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Ninguno

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	888 KJ/ 212 Kcal	7,4g	27,7g	4,21g	0,77g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		3,3g	4,1g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL HHHH : CCCCCC: Código de producto AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación;
 HHHH: Hora fabricación; LL: Línea de trabajo.
 IDENTIFICACIÓN DE LA FCP DD/MMAAAA DD: Día; MM: Mes; AAAA: Año
 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 549 días desde la fecha de elaboración. (18 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a -18°C
 CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

PREPARACIÓN: Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que estén doradas. SUGERENCIA: No es necesario descongelar, pero si desea obtener unas empanadillas con acabado hojaldrado, déjelas descongelar aproximadamente 15 minutos y luego cocínelas como de costumbre.

USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2'. Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE		MEDIDAS	
	Bobina transparente		
EMBALAJE	Caja 117 Frágil	296X196X161	
PALETIZACION	Palet eur	80X120	
	Nº de bolsas/caja	3	
	Nº de cajas/palet	176	
	Nº cajas por fila	16	
	Nº de filas	11	
	Nº de bolsas/palet	528	
	Nº de kgs netos/palet	528	
	Altura	195cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	blanco característico
Sabor	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Textura	hojaldrado por fuera, cremoso el relleno

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTANDAR	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
RUPTURAS PICO		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
RUPTURAS SOLAPA		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
IRREGULARES		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
PISTO DESCENTRADO		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
MANCHAS ALREDEDOR ORIFICIOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
MANCHADAS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
SIN ORIFICIO	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
SIN PISTO	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
MAL SELLADAS	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
BOLSAS ABIERTAS	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
BOLSAS SIN MARCAR	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia			3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

		FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
HISTAMINA (en atún utilizado)	<200 ppm	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
PLOMO (en atún utilizado)	Max. 0,3 mg/kg	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
MERCURIO (en atún utilizado)	Max. 1 mg/kg	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
CADMIO (en atún utilizado)	Max. 0,1 mg/kg	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MAXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECuento AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁶	n=5 c=2	PLATE COUN	Interno	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ³	1x10 ⁴	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 ²	1x10 ²	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	1 vez por semana
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	RPFA	Interno	Cada lote

* La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por como indicadores de higiene para la mejora de las siguientes fabricaciones, sin que en ningún caso constituya el rechazo de la comercialización del lote afectado

MATERIAL GENÉTICAMENTE MODIFICADO

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados