

Sección 1 – Información General	
Título/nombre completo del producto LEGAL (para aparecer en la parte posterior del paquete)	Baked Potatoes
Descripción (cómo aparece en el paquete)	Patatas al horno precocidas
Sección 2 – Información del proveedor	
Fabricante – Nombre.	Al Cruz Canarias
Código de planta del sitio – Número de licencia EC o número de licencia IE (si corresponde)	61036
Acreditaciones externas actuales – Nombre/Tipo, Fecha de Caducidad y Grado Obtenido	BRC – Grado A 27 de septiembre de 2020
Sección 3 – Vida útil del producto	
Temperatura de entrega del producto (Especifique Fresco/Congelado/Ambiente)	Refrigerado - 0°C a +4°C
Temperatura de almacenamiento requerida para este producto - Especifique uno de los siguientes: Refrigerado: Mantener refrigerado 0°C a +4°C Congelado: Mantener congelado <-18°C Ambiente: Almacenar en un lugar fresco y seco	Refrigerado: Mantener refrigerado 0°C a +4°C
Confirme el nombre del laboratorio y la última fecha de verificación de la vida útil.	ALS – 02/12/2015
Vida útil total del producto en días, es decir, Producción +	Producción + 18 Días
Indique cómo se muestra la vida útil en el paquete ('Usar antes de/'Consumir antes de/'Consumir antes de finalizar')	Usar por
Vida útil en días una vez que el cliente abre el producto	24 horas
¿Este producto está empacado en una atmósfera protectora para la frescura? (Sí / No) En caso afirmativo, especifique la mezcla de gases.	Sí (Freshline Gas – N + CO2 Mix) (70 % N-30 % CO2 mix)

Sección 4 – Información del producto

4.1 Formulación del producto: todas las secciones de esta tabla son obligatorias

(Enumere todos los componentes del producto terminado, incluidos los aditivos, los subcomponentes y el agua)

Ingredientes	Proveedor	País de origen	Método de inspección entrante (Pruebas internas / Certificado de análisis / Conformidad)	% en el final del producto
Patatas (Gallo)	Productos Blaktion	Irlanda	Inspección de control de calidad interna	99
Aceite de girasol	Millbrook	Irlanda	Inspección de control de calidad interna	1

4.2 Aditivos

E numero	Nombre compuesto	Función en producto	Especifique si: Artificial / Natural / Naturaleza idéntico	Nivel en producto	Límite legal aceptable
N/A					

4.3 Peso del producto terminado

Completo según corresponda	SI (X)	NO (X)	Declarado Peso/ Volumen	Peso de tara	Peso/volumen mínimo	Peso/volumen objetivo	Peso máximo/ Volumen
Promedio (marca e)	X						

Sección 5 – Información dietética

¿El producto contiene alguno de los siguientes? (marque 'Sí' o 'No' con una 'X')	Si	No	Número(s) E	Especificar tipo y función (cuando corresponda)
14 ALÉRGENOS				
Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas, y sus productos		X	N/A	
Crustáceos y sus productos		X	N/A	
Huevo y productos derivados		X	N/A	
Pescado y sus productos		X	N/A	
Altramuz y sus productos		X	N/A	
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)		X	N/A	
Moluscos y sus productos		X	N/A	
Nueces: almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Queensland y sus productos		X	N/A	
Cacahuets y productos derivados		X	N/A	
Soja (Habas de soja) y productos derivados		X	N/A	
Semillas de sésamo y sus productos		X	N/A	
Apio y apio nabo y sus productos		X	N/A	

Mostaza y sus productos		X	N/A	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro, expresados como SO ₂		X	N/A	
OTROS				
Maíz y derivados del maíz		X	N/A	
Malta y derivados de la malta		X	N/A	
Levadura y derivados de levadura		X	N/A	
Aceite Vegetal o Derivados de Aceite Vegetal	X		N/A	Aceite de girasol
Aceite de palma (debe ser de origen sostenible) <u>Información requerida: Incluya la certificación o la política/declaración de la empresa sobre "fuente sostenible".</u>		X	N/A	
Grasa hidrogenada		X	N/A	
Colores Naturales		X		
Colores artificiales		X		
Sabores/Saborizantes Artificiales		X		
Saborizantes/Aromatizantes idénticos a la naturaleza		X		
Benzoato (>1ppm)		X		
BHA/BHT (□ 1ppm)		X		
emulsionantes		X		
Fosfatos		X		
Glutamato monosódico		X		
Azúcar Añadido		X	N/A	
sal añadida		X	N/A	
Almidón/Almidón Modificado (especifique papa o maíz)		X	N/A	
Organismos genéticamente modificados		X	N/A	
		X	N/A	
Materiales de o producidos a partir de Organismos Modificados Genéticamente		X	N/A	
ESTE PRODUCTO ES ADECUADO PARA:				
Personas alérgicas a las nueces (el producto debe contener nueces o debe haber un riesgo real de contaminación cruzada con el producto)	X		N/A	N/A
Celíacos / Sin Gluten	X		N/A	N/A
(cumpliendo con la Regulación 41/2009/EC – Ref: FSAI Guidance Note 24 “Legislación sobre Alimentos 'Sin Gluten' y Prevención de la Contaminación Cruzada durante la Fabricación de Productos 'Sin Gluten' o 'Muy Bajos en Gluten'”)	X		N/A	N/A
vegetarianos	X		N/A	N/A
veganos	X		N/A	N/A
Sección 6 – Organismos genéticamente modificados				

¿Alguno de los ingredientes contiene organismos modificados genéticamente o se producen a partir de organismos modificados genéticamente? (SÍ NO)	No

Sección 7 – Atributos del producto / Evaluación sensorial / Paneles de sabor
 *Consulte la Especificación de producto visual (110 DSNPD) para obtener más detalles y estándares fotográficos.

Especifique los atributos del producto	*Frecuencia de sus paneles de sabor sobre el producto	Criterios aceptables	Criterios inaceptables
Apariencia en el envase de apertura	Evaluación sensorial una vez por semana	Piel morena con color carne	Color de piel/carne apagado
Color	Evaluación sensorial una vez por semana	Piel morena con color carne	Fuera de color
Textura	Evaluación sensorial una vez por semana	Carne suave y esponjosa	poco cocinado
Sabor	Evaluación sensorial una vez por semana	Otato fresco	mal gusto
Aroma	Evaluación sensorial una vez por semana	N / A	N / A
Forma y dimensiones	Evaluación sensorial una vez por semana	Patatas al horno de tamaño uniforme	Producto demasiado grande o demasiado pequeño

Sección 8 – Pruebas de productos terminados: microbiológicas

Prueba (Debe ser probado en laboratorio INAB. o equivalente)	Laboratorio de Pruebas	Método de prueba (tiempo/temperatura /medios) o número de referencia de laboratorio	Frecuencia de prueba	Objetivo Día 1 (desde la producción)	Indique el requisito legislativo actual o los criterios/directrices microbiológicos aplicables de FSAI para este producto
TVC/g					

Coliformes / g					
E.coli/g					
E.coli 0157					
estafilococo áureo / g					
Levadura / g					
Moldes / g					
Recuento de placas anaeróbicas / g					
Bacterias ácido lácticas / g					
Yersinia enterocolítica/g					
Salmonella / 25g					
Clostridium perfringens / g					
Listeria / 25g					
Bacilo cereus / g					
Campylobacter / g					
Pseudomonas spp / g					
Vibrio parahaemolyticus / 25g					
Enterobacteriaceae / g					
Aflatoxina / ppb					

Sección 9 – Trazabilidad del producto / Información HACCP

Detalle su método de trazabilidad del producto	<p>Cuando las materias primas se aceptan mediante inspección de entrada, se registran el BBD, el número de lote, la fecha de producción y los detalles del proveedor. Se asigna un código de lote único a cada lote de producto en el momento de la recepción, que es el código de día juliano del día de llegada. Este código de día juliano se transfiere luego a una fecha de caducidad en el embalaje.</p>
Detalle su método de retiro del producto	<ul style="list-style-type: none"> -Se debe informar inmediatamente al Responsable de Calidad. -El Gerente de Calidad clasificará el retiro y notificará al Gerente General de la Fábrica, al Director General y al Gerente de Ventas, según corresponda. -El Director General autorizará la retirada del producto si lo considera necesario. -La retirada será coordinada por el Responsable de Calidad del Sitio.

Fecha en que su sistema de trazabilidad de productos fue probado y verificado por última vez y por quién	15/10/19 Prueba de trazabilidad en el sitio del producto de marca propia de Finnegan realizada por el Gerente de Calidad
Fecha en la que se probó y verificó por última vez su sistema de retiro de productos y por quién (se debe verificar la conciliación del producto y el balance de masa)	19/08/19 Simulacro de retiro realizado en papas fritas precocidas de Finnegan
Describir cómo se utilizan los detalles del embalaje/etiquetado con fines de trazabilidad	La fecha de caducidad se reconoce como trazabilidad en el envase. Transferido desde el código juliano en el sitio

CONTROLES DE CUERPOS EXTRAÑOS

9.1 CONTROLES DE CUERPOS EXTRAÑOS

DETECCIÓN DE METALES	SENSIBILIDAD	NIVEL DE SENSIBILIDAD	FRECUENCIA DEL TEST
No Especifique el tipo de máquina:			
CONTROLES DE VIDRIO	Auditorías internas de vidrio realizadas cada semana. También se realiza un control de preproducción al inicio de cada día.		
ESPECIFIQUE OTROS CONTROLES (por ejemplo, madera, Perspex, rayos X, etc.)	La auditoría de Perspex se incluye en la auditoría de vidrio cada semana y en el inicio de la producción cada día.		
Describa el proceso de comprobación y verificación. Listar los procedimientos aplicables al producto rechazado. Confirme la frecuencia de calibración de la(s) máquina(s).	Todos los equipos de medición/cocción/enfriamiento se calibran cada 12 meses. Esto lo lleva a cabo una empresa externa.		

Sección 10 – Información de embalaje/etiquetado

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Cada 1/3 paquete (150g aprox.) (tal como se consume) contiene DEL FRENTE DEL PAQUETE

Each 1/3 pack (150g approx.) (as consumed) contains

	%RHODE ISLAND (número entero)	Indicador de semáforo (verde, ámbar, rojo)
ENERGÍA (kJ)		
ENERGÍA (kcal)		
GRASA (g)		
SATURADOS (g)		
AZÚCARES (g)		
SAL (g)		

de su ingesta de referencia

Valores típicos por 100g: Energía 416kJ/99kcal (para usar cuando el tamaño de la porción es inferior o superior a 100 g)

Instrucciones de almacenamiento: (elimine las declaraciones que no sean relevantes) REFRIGERADO: Mantener refrigerado 0°C a +4°C		
Otra información: (elimine las declaraciones que no sean relevantes) N / A INFORMACIÓN DEL PRODUCTO DORSO DEL PAQUETE		
BACK OF PACK PRODUCT INFORMATION		
Declaración de ingredientes (como se declara en el paquete, incluida la referencia a QUID, alérgenos en negrita y todos los números E mencionados (a menos que se indique lo contrario)):		
Patatas (99%), Aceite de Girasol		
Consejos sobre alergias: (elimine las declaraciones que no sean relevantes) Declaración 2: Para los alérgenos, vea los ingredientes en negrita.		
Puede contener: N/A <i>(especifique los alérgenos, pero solo si existe un riesgo real para el producto terminado) (elimine las declaraciones que no sean relevantes) Ref: 'Orientación de BRC sobre el etiquetado de alérgenos y los requisitos del Reglamento 1169/2011'.</i>		
Instrucciones de cocción: (elimine las declaraciones y los métodos de cocción que no sean relevantes. Si esta sección no es aplicable en absoluto, elimine todo lo siguiente e inserte 'N/A') OPCIÓN 2: Los tiempos de cocción variarán según los electrodomésticos. Las siguientes son solo pautas. OPCIÓN 3: NO APTO PARA COCCIÓN EN MICROONDAS. OPCIÓN 4: QUITAR LA FUNDA Y LA TAPA DE LA PELÍCULA. HORNO:		
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>(ICONO DEL HORNO) HORNO COCCIÓN PARA: DESDE REFRIGERACIÓN: 12-15 MINS A 200°C / VENTILADOR A 180°C / GAS MARK 6 DESDE CONGELADO: 25-30 MINS A 200°C / VENTILADOR A 180°C /</p> </div>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Precaliente el horno a la temperatura requerida que se muestra arriba. 2. Coloque la bandeja de aluminio en el estante del medio del horno y cocine por el tiempo indicado. <p>ASEGÚRESE DE QUE EL PRODUCTO ESTÉ MUY CALIENTE POR TODOS LADOS. NO RECALIENTE.</p>		
Nutrición:		
Tabla no declarada en el envase:		
Método de evaluación:	Cálculo: SI	Análisis de laboratorio: SÍ / NO – En caso afirmativo, especifique el nombre del laboratorio: Sí - ALT
	Evaluado como cocinado	
¿Se evalúa el producto crudo tal como se vende o cocido (tal como se consume)? Por favor especifica		
Especifique la fecha de la verificación más reciente	Anual	

Información que no sale en el producto

Información nutricional	por 100g	por 1/3 paquete (150g aprox.)	%RH ODE ISLAND*	RI* para un adulto promedio	Indicador de semáforo (verde, ámbar, rojo)**
Energía kJ (número entero)					
Energía kcal (número entero)					
Grasa (g)					
de los cuales satura (g) (hasta un decimal)					
de los cuales monoinsaturados (g)					
de los cuales poliinsaturados					
Carbohidrato					
de los cuales azúcares (g) (hasta un decimal)					
de los cuales azúcares añadidos (g)					
de los cuales almidón (g)					
Fibra (g)					
Proteína (g)					
Sodio (g) (con dos decimales) (no declarado en el envase)					

NÚMERO DE PORCIONES POR PAQUETE: 3*Reference intake

**Referencia: FSA 'Guía para crear una etiqueta nutricional en el frente del paquete para productos preenvasados vendidos a través de puntos de venta', emitida en junio de 2013) (no declarada en el paquete)