

SOYAL FOOD S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA:4/06/10
-----------------	---------------------------	---------------

KEBAB DE YAPRAK

DESCRIPCIÓN	
PRODUCTO	Kebab de Yaprak.
ORIGEN	España
INGREDIENTES	Carne de ternera y pavo fresca, proteína de soja, agua, sal, preparado de especias para kebab de yaprak.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
FORMA	Cónica.
ASPECTO	Sano y uniforme de tamaño y color
OLOR	Olor típico de carne fresca altamente especiada
TEXTURA	Una vez cocinado textura muy carnosa y suave
SABOR	Especiado
PESOS Y CALIBRE	
Los diferentes pesos del kebab nos dan calibres bien diferenciados. Los pesos de los distintos conos de kebab de ternera pueden ser: 7,10,15,20,25,30,35,40,45,50,55 y 60 Kg.	
PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS	
Ultra congelación	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
% DAÑOS GRAVES	Ausencia
% PODRIDO/FERMENTADO	Ausencia
% ENMOHECIDOS	Ausencia
% MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia
% INSECTACIÓN	Ausencia
Aw (Actividad de agua)	> 0.98
PH	~ 6,2 a 6,4
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
(Reglamento (CE) 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios) Un producto de correcta calidad microbiológica no debe de exceder durante su vida útil de los límites microbiológicos establecidos por el reglamento anteriormente mencionado.	
<u>SALMONELLA SPP</u>	Ausencia/10g
<u>ESCHERICHIA COLI</u>	Ausencia /g
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL	
ENVASADO	
La mezcla de ingredientes, una vez ensartada en el eje central y retractilada en film transparente de uso alimentario constituye el producto final envasado listo para ultra congelar.	
ETIQUETADO ENVASE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus modificaciones posteriores.
EMBALAJE	Caja cartón: Referencia 1: Doble ondulado Bicolor tres p. y bicolor Referencia 2:– 1 kraft tres p. bicolor
	Dimensiones: Referencia 20 Kg: 270 x 265 x 280 (Largo, ancho, alto) mm Referencia 10 Kg: 210 x 205 x 500 (Largo, ancho, alto) mm

SOYAL FOOD S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA:4/06/10
-----------------	---------------------------	---------------

ETIQUETADO EMBALAJE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus modificaciones posteriores.
PALETIZACIÓN	Palet: 800 mm ancho x 1200 mm largo
Los envases, cajas y palets deben estar limpios, secos, sin roturas, aperturas ni aplastamientos . El transporte debe realizarse en condiciones de limpieza adecuadas, sin que exista posibilidad de contaminación con sustancias tóxicas o peligrosas.	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	
VIDA ÚTIL	12 meses
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Congelación
USO DEL PRODUCTO	El producto debe consumirse cocinado directamente sobre llama sin descongelar, asegurándose que se alcanza una Tª de cocción de lo que se va a comer igual o superior a 70°C, para eliminar el microorganismo patógeno más termo resistente. Nunca se debe volver a congelar y se terminará una vez empezado.
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO	
El producto va destinado a todos los grupos poblacionales de consumidores.	
ALÉRGENOS	
Contiene soja	

DEPARTAMENTO DE CALIDAD SOYAL FOOD S.L.
FECHA: 4/06/2010