

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MINI CHIKS SALADOS SURTIDOS ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código: 000000232	
	Edición: 6	
	Fecha: 23/10/2017	
	Página: - 1 -	

1. PRODUCTO

Se trata de una lámina de masa rectangular de color beige característico enrollada sobre sí misma y unida en su parte inferior. En su interior lleva un relleno de atún con tomate, jamón y queso, paté y sobrasada. Todo ello ultracongelado.

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 18,00 ± 2,00 gr.
Longitud: 5,50 ± 0,25 cm.	
Anchura: 2,75 ± 0,25 cm.	
Altura: 1,70 ± 0,20 cm.	

3. LISTA DE INGREDIENTES

Relleno ATÚN 44%: ATÚN en aceite vegetal (18.7%), tomate (almidón modificado, suero de LECHE, LECHE, grasa vegetal (palma), proteína de SOJA, estabilizantes E339, E450, espesante E401)

Relleno paté 44%: magro, panceta y tocino de cerdo (55%), hígado de cerdo (9%), agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteínas de la LECHE, especias naturales, almidón modificado, estabilizantes E450, E461, E330, potenciador del sabor E621, conservadores E200, E202, E250, E252, antioxidante E316).

Relleno de jamón y QUESO 44%: crema de QUESO 23.3% (agua, QUESO azul en polvo, almidón modificado E1414, proteínas de la LECHE, LECHE en polvo, aroma, sal, estabilizantes E401, E415, E412), fiambre de magro de cerdo 21% (paleta de cerdo, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, azúcares, especias naturales, emulgente E451, potenciador del sabor E621, antioxidante E301, conservadores E250, E252, colorantes E162, E120, E100).

Relleno de sobrasada 44%: crema de sobrasada (magro, panceta y tocino de cerdo (55%), hígado de cerdo, agua, fécula de patata, pimentón, sal, proteína de SOJA, proteínas de la LECHE, especias naturales, estabilizantes E451, E330, potenciador de sabor E621, conservadores E200, E250, E252, antioxidante E316, colorante E120).

Masa para todos los rellenos harina de TRIGO, agua, margarina (grasa (palma) y aceites vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes E471, E472, antioxidantes E330, E304, tocoferol, E306, E-472c, conservador E200, aromas), azúcar, levadura, sal, mejorante (gluten de TRIGO, emulgente E472e, antiapelmazante E170, dextrosa, antioxidante E300, enzimas)

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	Enfilmado
Envase:	Bolsa polipropileno transparente termosellado. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60014) Caja Bolleria Gr. Pastisart
Cantidad:	10,00 Kg (4 bolsas de 2,50 kilos)
Medidas Embalaje:	Largo: 40 cm. Ancho: 29 cm. Alto: 20 cm.
Etiqueta:	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(8 x 9) = 72 Cajas
Tamaño del pálet:	LPR Rojo
	Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 190 cm.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MINI-CHIK SALADOS SURTIDOS ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código:	000000232	
	Edición:	6	
	Fecha:	23/10/2017	
	Página:	- 2 -	

5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

Temperatura:	.-18 °C
Fecha de consumo preferente:	365 días (desde fecha de fabricación)

6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

*Descongelación: Temperatura - °C Tiempo: - min.	*Fermentación: Temperatura - °C Tiempo: - min.
*Cocción: Temperatura 200 °C Tiempo: 8 min. Vapor/Tiro: 4 Seg.	Humedad:

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1408 / 338)
Grasas (g)	20,1
de las cuales saturadas (g)	14,1
Hidratos de Carbono (g)	29,7
de los cuales azúcares (g)	5,4
Fibra Alimentaria (g)	2,1
Proteína (g)	8,1
Sal (g)	1,8

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	
Escherichia Coli:	Máx 10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	AUSENCIA/25 g
Aerobios:	
Staphilococcus Aureus:	Máx 10 ufc/g
Salmonella:	AUSENCIA/25 g

9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Gluten	X	Apio	-	Pescado	X
Huevo	T	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	X	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y Derivados	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	T	Altramuces	-		

Nota:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO MINI-CHIK SALADOS SURTIDOS ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código: 000000232 Edición: 6 Fecha: 23/10/2017 Página: - 3 -	
--	---	---

10. LEGISLACIÓN

10.1 General

- Real Decreto 496/2010, sobre la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y sus modificaciones.
- **Real Decreto 1137/1984**, sobre la RTS para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales y sus modificaciones.

10.2 Higiene y Seguridad Alimentaria y microbiología

- **Reglamento (CE) 178/2002**, sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

10.3 Contaminantes químicos

- **Reglamento (CE) N°1881/2006**, fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) N° 396/2005**, fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.
- **Reglamento (UE) 2017/2158** sobre la acrilamida en los alimentos y sus modificaciones.

10.4 Organismos Modificados Genéticamente

- **Reglamento (CE) 1829/2003** sobre OGM's y sus modificaciones.

10.5 Etiquetado

- **Real Decreto 1334/1999**, sobre la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.