



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PRODUCT DATASHEET
Versión 03

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of product	Caramelos de Faisán (Códigos de venta. F48: 2060, F20: 1112) Pheasant Crunchy Pockets (Sales Codes. F48: 2060, F20: 1112)
Denominación venta / Sales name	Caramelos de Faisán Pheasant Crunchy Pockets
Peso aproximado por unidad / Approximated weight per unit	6 – 7 g por caramelo 6 – 7 g per crunchy pocket
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	-Pasta (harina de trigo (GLUTEN), agua, GLUTEN de trigo, HUEVO , cúrcuma, almidón de maíz, sal), carne de faisán*(35%), nata líquida (nata 18% m.g. a partir de LECHE fresca de vaca, estabilizantes: celulosa, goma xantana, carboximetilcelulosa), puerro, vino dulce, aceite de oliva virgen extra, sal y especias.*Ingredientes del caldo de cocción: agua, carne de faisán, tomate, zanahoria, cebolla, puerro, caldo sabor carne deshidratado (potenciadores del sabor: glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos; colorante: caramelo amónico). -Pasta (wheat flour (GLUTEN), water, GLUTEN wheat, EGG , turmeric, corn starch, salt), pheasant meat* (35%), cream (cream 18% mg from fresh cow's MILK , stabilizers: cellulose, xanthan gum, carboxymethylcellulose), leek, sweet wine, extra virgin olive oil, salt and spices. *Cooking broth ingredients: water, pheasant meat, tomato, carrot, onion, leek, dehydrated meat broth (flavor enhancers: monosodium glutamate, disodium inosinate and guanylate; coloring: ammonium candy).
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Formato de venta / Sales format	48 caramelos por bandeja ó 20 caramelos por bandeja 48 crunchy pockets per tray or 20 crunchy pockets per tray
Tipo de envase / Kind of container	Bandeja polietileno (F48) o polipropileno (F12) negra con film termosellado Black polyethylene (F48) or polypropylene (F12) tray with heat-sealed film

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS OF PRODUCT	
pH	6'00
Actividad de agua / Water activity	0'883

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Característico Characteristic
Olor / Odor	Típico Typical
Sabor / Taste	Característico Characteristic
Textura / Texture	Producto crujiente tras la regeneración Crunchy product after regeneration

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITION FACTS PER 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	234 kcal / 988 kj
Grasas Fats	5'7 g
Grasas saturadas Saturated Fats	1'9 g
Hidratos de Carbono Total Carbohydrates	28'5 g
Azúcares Sugars	2'8 g
Fibra Dietary Fibers	1'7 g
Proteínas Proteins	16'4 g
Sal Salt	1'20 g

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

ALÉRGENOS (según REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011) ALLERGENS (according to REGULATION nº (EU) nº 1169/2011)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	X
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	X
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	X
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **contains allergens, is NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO TREATMENT AND PACKAGING SYSTEMS
<p>El relleno se cocina y se enfría rápidamente. Se coloca dentro de la pasta, y el producto se congela en abatidor. Se envasa en bandeja con film termosellado y se pasa a través de detector de metales.</p> <p>Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.</p> <p>The filling is cooked and quickly cooled. It is placed inside the paste, and the product is frozen in a blast chiller. It is packed in a tray with heat-sealed film and passed through a metal detector.</p> <p>The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.</p>

**SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS**

Mantener en congelación por debajo de -18°C.
Keep frozen below -18°C.

**SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS**

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.
Transport as frozen product, always below -18 °C.

**SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
REGENERATION SYSTEMS OF PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE**

No descongelar previamente. Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren.
Población vulnerable: alérgicos al **gluten, huevo, leche y derivados (incluida la lactosa)**. La concentración de sulfitos es inferior a 10 mg/kg.

Do not thaw previously. Fry in very hot oil (180°C) until golden brown.
Vulnerable population: allergic to **gluten, egg, milk and derivatives (including lactose)**. The concentration of sulphites is less than 10 mg / kg.

**ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS
LOGISTIC SPECIFICATIONS**

PRODUCTO PRODUCT	GTIN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Caramelos de Faisán F48	8436597670616	98436597670619	4 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total: 104 cajas (19968 uds) Atura total palet: 1'90 m Peso total palet: 240 kg
Pheasant Crunchy Pockets F48			4 trays / box	8 boxes per layer x 13 layers Total: 104 boxes (19968 pcs) Pallet total height: 1,90 m Pallet total weight: 240 kg
Caramelos de Faisán F20	8436597671514	98436597671517	12 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total: 104 cajas (24960 uds) Atura total palet: 1'90 m Peso total palet: 240 kg
Pheasant Crunchy Pockets F20			12 trays / box	8 boxes per layer x 13 layers Total: 104 boxes (24960 pcs) Pallet total height: 1,90 m Pallet total weight: 240 kg

**LEGISLACIÓN APLICABLE
APPLICABLE LEGISLATION**

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.
R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.

Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.

Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.

R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 140/2003, of February 7, 2003, which establishes the sanitary criteria for the quality of water for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.

R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

Fecha de Aprobación: 20/Enero/2022
Approval date: 20/Enero/2022

<p>VºBº Dirección CEO:</p> <p>Jose Manuel Huertas Muñoz</p>	<p>VºBº Responsable Calidad Quality Manager:</p> <div data-bbox="673 1328 943 1451" data-label="Image"> </div> <p>Cristina Vivar Cano</p>
--	---