



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO

CÓDIGO: PCO09081



Revisión: 04
Fecha Revisión: 20/07/2020
Registro Sanitario
N.R.S.I. 26.11011/BA

**MILHOJITAS DE SALMON AHUMADO CON QUESO CREMA ,
PRODUCTO CONGELADO**

Descripción

Es la elaboración de cubitos con capas de salmón ahumado con una mezcla queso crema, pasas y eneldo seco, sometidas a un proceso de congelación a -35°C , envasadas en bandejas termoselladas y almacenadas a -18°C

Ingredientes

Salmón ahumado (salmón ((Salmo salar), sal, azúcar), queso crema (leche, lactosuero , mantequilla, fibra alimentaria, estabilizante (E410), sal, corrector de acidez (E270)), pasas (pasas, aceite de girasol), azúcar, jarabe de glucosa y fructuosa, glicerina, estabilizantes (E440ii), (E415), almidón modificado de maíz), corrector de acidez (E330) , conservante (E202) y eneldo seco.

Alérgenos presentes

Contiene pescado y leche. Puede contener trazas de cereales con gluten, huevo, pescados, frutos con cáscara, moluscos, cacahuetes, soja, apio, mostaza, semillas de sésamo, y sulfitos.

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, ancianos, embarazadas, recién nacidos, intolerantes al gluten, a la lactosa y a los consumidores sensibles a los demás alérgenos presentes.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Instrucciones de uso

Sacar el producto congelado de la bandeja y emplatar directamente hasta su descongelación en el frigorífico. El tiempo aproximado descongelación es de 2 horas.

Uso previsto:

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

Condiciones de almacenamiento y transporte

Temperatura de -18°C, una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Valores nutricionales por 100g

Energía (kJ/kcal)	754/194
Grasas (g)	22.73
de las cuales saturadas (g)	5.73
Hidratos de carbono (g)	7.14
de los cuales azúcares (g)	6.02
Proteínas (g)	12.77
Sal (g)	1.93

Características microbiológicas (ufc/g)

Mesófilos aerobios	<1.000.000
Enterobacterias	<100
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia

Características fisicoquímicas

pH	5.37
Actividad de Agua (Aw)	0.956

Especificaciones de logística

Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso neto	Código GTIN
Primario	-Bandeja rectangular de polipropileno/complejo alta barrera (265X165x45mm) -Film neutro sellable de poliéster12/Polipropileno 50	800g (100 unidades)	8435361100038
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	8 bandejas	18435361100035
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	

Fecha de consumo preferente antes de:

18 meses

Identificación del lote

En la etiqueta, siendo la *E* de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXYYYZZ).

Legislación aplicable

-**Reglamento (CE) n° 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
-**Reglamento (CE) n° 853/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
-**Reglamento (CE) n° 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
-**Reglamento (CE) n° 1441/2007** de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
-**Reglamento (UE) n° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión
- **Real Decreto 3484/2000**, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- **Real decreto 191/2011**, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos