



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
Versión 00

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del producto	Codorniz Deshuesada en Escabeche (Código Venta : 112)
Formato	Bote de Cristal
Categoría	Conserva
Ingredientes	Codornices deshuesadas (60 %), agua, vinagre de vino, aceite de oliva virgen extra, ajo morado, sal y especias naturales.
Marca	Abuela Cándida
Capacidad nominal	400 gramos netos por bote
Tipo de envase	Bote de cristal modelo 16 Ref con tapa negra esterilizable diámetro 77.

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO

pH	5
Actividad de agua	0.948

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico a escabechados.
Olor	Típico de los escabechados.
Sabor	Característico a escabechados.
Textura	Producto ya cocinado listo para comer, de textura blanda y suave.

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO

Valor Energético	130 kcal / 547 kj
Grasas	5'6 g
Grasas saturadas	1'1 g
Hidratos de Carbono	3'3 g
Azúcares	0'1 g
Fibra	0'3 g
Proteínas	16'7 g
Sal	1'42 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente	Está presente en la misma línea de producción	Es utilizado en la misma planta de producción
Cereales que contengan gluten			X
Crustáceos y productos derivados			X
Huevos y productos derivados			X
Pescado y productos derivados			X
Cacahuets y productos derivados			trazas
Soja y derivados			X
Leche y sus derivados (incluido la lactosa)			X
Frutos de cáscara			X
Apio y productos derivados			trazas
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos derivados			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			X
Altramuces y productos derivados			
Moluscos y productos derivados			X

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (Según Norma AFNOR)

Incubaciones ambiente : mohos, levaduras, microorganismos mesófilos aerobios y microorganismos mesófilos anaerobios : **ausencia.**
 Incubaciones a 37°C : microorganismos mesófilos aerobios, microorganismos mesófilos anaerobios : **ausencia.**
 Incubaciones a 55°C : microorganismos termófilos aerobios, microorganismos termófilos anaerobios y clostridios sulfitorreductores : **ausencia.**

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO

Materia prima arreglada, eviscerada, lavada a temperatura controlada inferior a 12 °C, cocinada en su escabeche a temperaturas cercanas a 100 °C, enfriada a temperatura controlada de 0 a 7 °C, y posterior deshuesado y cierre. Producto esterilizado en autoclave con registro de parámetros de Tª, Presión y tiempos establecidos en la empresa. Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 4 años.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO

Mantenimiento en lugar fresco y seco.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Transportar en ambiente fresco y seco.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO

Producto cuyo uso esperado, es el consumo directo desde el envase. Producto listo y terminado para consumir directamente.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS			
PRODUCTO	EAN13	PACKAGING	PALETIZACIÓN
Codorniz Deshuesada	8437000263241	12 botes / caja	10 cajas base x 9 cajas altura Total : 90 cajas (1.080 botes) Atura total palet : 1'50 m Peso total palet : 750 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE
<p>R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.</p> <p>R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones.</p> <p>R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad.</p> <p>Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p>

Fecha de Aprobación: 06/06/2018	
VºBº Dirección :	VºBº Responsable Calidad :
Jose Manuel Huertas Muñoz	Carlos Piña Poveda


C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
 C.I.F. B-13239025
 Autovía A-4, Km. 217
 18730 Santa Cruz de Mudela
 Telf.: 928 343220- 685 970034