



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
Versión 00

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del producto	Piruletas de paté de perdiz con cobertura de naranja (Código Venta : 1852)
Formato	40 unidades
Categoría	Precocinado
Ingredientes	Paté de perdiz (65%) (perdiz, hígado de ave, tocino de cerdo ibérico, cebolla, champiñón, leche , huevo , aceite de oliva virgen extra, especias naturales), zumo de naranja (15%) (zumo de naranja, vitamina C), azúcar, helado de nata (leche desnatada reconstituida, grasas vegetales: coco, palma; agua, jarabe de glucosa y fructosa, lactosa y proteínas de leche , emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; estabilizantes: goma garrofin, goma guar, carragenano; y aroma), algas naturales, gelatina de origen animal, colorante (glicerina E-422, lactosa , colorantes: tartrazina E-102 y punzo 4R E-124, almidón de maíz)
Marca	Abuela Cándida
Capacidad nominal	40 piruletas por bandeja
Tipo de envase	Bandeja polipropileno inyectada negra con film termosellado

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO

pH	5.3
Actividad de agua	0.93

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Naranja por fuera y característico del paté en el interior
Olor	Característico del paté de perdiz
Sabor	Característico del paté con cierto toque dulzón
Textura	Cremosa

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO

Valor Energético	203 kcal/ 847 kj
Grasas	11.3 g
Grasas saturadas	4.1 g
Hidratos de Carbono	16.5 g
Azúcares	16.3 g
Fibra	0.7 g
Proteínas	8.4 g
Sal	1.29 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			
Huevos y productos derivados	X	X	X
Pescado y productos derivados			X
Cacahuets y productos derivados			trazas
Soja y derivados			X
Leche y sus derivados (incluido la lactosa)	X	X	X
Frutos de cáscara			X
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos derivados			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			trazas
Altramuces y productos derivados			
Moluscos y productos derivados			X

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc / g al final de su vida útil	n = 5
	Ausencia en 25 g tras fabricación	

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
<p>Paté de perdiz artesanal colocado en los moldes y congelado en abatidor a temperaturas entre -30 y -40 °C durante 1 hora aproximadamente. Una vez congelado, se retiran los moldes y se cubre el relleno con la cobertura de naranja, posteriormente pasa de nuevo al abatidor durante 10 minutos.</p> <p>Se envasa y termosella a 165 °C.</p> <p>Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.</p>

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
<p>Producto cuyo uso esperado es el consumo directo tras la descongelación a temperaturas de refrigeración.</p> <p>Población vulnerable: Alérgicos al huevo, leche y derivados lácteos (incluida la lactosa). E-102 y E-124: puede tener efectos negativos en la actividad y la atención de los niños.</p>

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS				
PRODUCTO	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN
Piruleta de paté con cobertura de naranja	8436048903515	98436048903518	4 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total: 104 cajas (16.640 piruletas) Atura total palet: 1'90 m Peso total palet: 290 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 : 04/06/2018	
VºBº Dirección : Jose Manuel Huertas Muñoz	VºBº Responsable Calidad : Carlos Piña Poveda


C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
 C.I.F. B-13239025
 Autovía A-4, Km. 217
 18730 Santa Cruz de Mudela
 Telf.: 929 342220- 689 970034