



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
Versión 01

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del producto	Bocadito de Codorniz (Pirulí) (Código Venta : 820)
Formato	25 unidades
Categoría	Semielaborado
Ingredientes	Muslito de codorniz con contramuslo deshuesado (100%)
Marca	Abuela Cándida
Capacidad nominal	25 unidades 400 gramos netos por bolsa
Tipo de envase	Bolsa de vacío 90 micras

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO

pH	Pendiente
Actividad de agua	Pendiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Olor	Típico
Sabor	Característico
Textura	Producto crujiente tras la regeneración

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO

Valor Energético	No Aplica
Grasas	
Grasas saturadas	
Hidratos de Carbono	
Azúcares	
Fibra	
Proteínas	
Sal	

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			
Crustáceos y productos derivados			
Huevos y productos derivados			
Pescado y productos derivados			
Cacahuetes y productos derivados			
Soja y derivados			
Leche y sus derivados (incluido la lactosa)			
Frutos de cáscara			
Apio y productos derivados			
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos derivados			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			
Altramuces y productos derivados			
Moluscos y productos derivados			

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS*	
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 gramos
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc / g
*Criterio interno	

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
Muslito trabajado a temperatura controlada, dándole el aspecto tras su manipulación de un pirulí.

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
Producto cuyo uso esperado, es la regeneración a alta temperatura, bien en freidora, o en plancha, hasta que su aspecto exterior sea dorado, y el interior jugoso. Puede confitarse perfectamente.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS			
PRODUCTO	EAN13	PACKAGING	PALETIZACIÓN
Muslito de Codorniz	8437004480002	8 bolsas / caja	8 cajas base x 10 cajas altura Total : 80 cajas (16.000 pirulí) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 180 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 : 16-Diciembre-2015	
VºBº Dirección :	VºBº Responsable Calidad :
Jose Manuel Huertas Muñoz	Carlos Piña Poveda