

	F-11-02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO	
	CÓDIGO: PCO09002	
Revisión: 02 Fecha Revisión: 28/03/2022 Registro Sanitario N.R.S.I. 26.11011/BA		
TARTELETA CON CHIPIRONES NEGROS, ALI-OLI Y AZAFRÁN PRODUCTO CONGELADO		

Descripción

Es la elaboración de una mezcla de chipirones en su tinta, ali-oli, cebolla crujiente y azafrán, dosificado en tartaletas de pasta brisa, envasadas y termo selladas y sometidas a un proceso de ultra congelación a -35° C, para luego ser almacenadas a -18°C.

Ingredientes

Tartaleta (harina de **trigo**, grasa vegetal (girasol y palma), aroma, agua, aroma, antioxidantes (E304i, E306), conservante (E202), Gluten de **trigo**, fibra vegetal, azúcar, sal y emulgente(E471)), sal y emulgente(E471)), Relleno (**chipirones**, leche en polvo, vino (sulfitos), harina de **trigo**, agua, aceites y grasas vegetales (palma y girasol en proporción variable) , cebolla, tomate, tinta cefalópodo, sal), aceite girasol , yema de **huevo**, ajo, **agua**, vinagre jerez (**sulfitos**), azafrán, cebolla frita(cebolla, aceite girasol)

Alérgenos presentes

Contiene gluten, moluscos, leche y sus derivados, huevo, sulfitos. Puede contener trazas de pescados, frutos con cáscara, crustáceos, cacahuets, soja, apio, mostaza, semillas de sésamo.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente.

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, hipertensos, diabéticos, e intolerantes al gluten y a la lactosa.

Instrucciones de uso

Sacar el producto del envase ya descongelado colocar en plato y servir.

Sugerencia: también se puede meter 3 minutos a 190°C en el horno y servir caliente. Una vez descongelado el producto puede permanecer en su envase cerrado en el frigorífico tres días, no volver a congelar.

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)	998.5/314
Grasas (g)	16.7
de las cuales saturadas (g)	5.7
Hidratos de carbono (g)	24.2
de los cuales azúcares (g)	3
Proteínas (g)	14.9
Sal (g)	0.98

Características microbiológicas (ufc/g)

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

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso	Código GTIN
Primario	- Bandeja de polipropileno -Bolsa de polipropileno	360 g -24 unidades 15 g unidad	8435361100564
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	10 bandejas	18435361100561
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 <i>E</i> 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 (EXXYYYYZZ).			
Legislación aplicable			
<p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-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.</p> <p>-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</p> <p>- 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.</p> <p>- Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</p>			

www.cociprex.com