

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO

Departamento de calidad y gestión de seguridad de los alimentos

FECHA:	09/09/2022
CÓDIGO PRODUCTO:1512	Pasta Fillo fina 20x500g
USO PRODUCTO:	PARA RECETAS DULCES Y SALADAS
TIPO PRODUCTO:	CONGELADO

CÓDIGO DE BARRAS:	5201592012 227
CÓDIGO DE BARRAS (caja):	05201592012227

NORMAS LEGISLATIVAS

El producto y las materias primas utilizadas cumplen con las leyes griegas y europeas de calidad, seguridad e higiene de los alimentos.

La empresa cuenta con certificado **ISO 22000:2018, IFS, BRC**

Descripción del producto	
Peso de la pieza (g)	500
Longitud de la pieza (cm)	40
Ancho de la pieza (cm)	6,5
Grosor de la pieza (cm)	3,5
Dimensiones de la hoja (cm)	37x50

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color	Apariencia del producto (amarillo pálido)
Forma	Forma rectangular
Apariencia	compacta, sin señal de descongelación

--	--

HA-02 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

3ª Vers. / 19-08-2021

Información del envase	
Descripción del primer envase	plástico, bolsa
Contenido del primer envase	500 g
Descripción del segundo envase	Dimensiones de la caja de cartón (cm): 40,5L X 23An X 16,5A
Peso de la caja vacía (Kg)	0,210
Peso bruto del contenido (Kg)	0,525
Piezas por contenido	20

Paletización	
Cajas por línea	10
Líneas por paleta	8
Cartones/ Europalet (80 x 1,20)	80
Altura del palet (m)	1.47m
Peso bruto del palet (kg)	878,8 kg

ESPECIFICACIONES FÍSICAS/QUÍMICAS	
Agua activa (a _w)	0,892
Humedad	26-29%

RIESGOS QUÍMICOS	
Residuos de plaguicidas	Reglamento (UE) 396/2005 - LMR de la UE
Impurezas: Metales pesados, Micotoxinas (Aflatoxina, Ocratoxina A), Dioxinas y dioxina-como los PCB	Reglamento (UE) 1881/2006

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Valores indicativos - Si tiene observaciones, envíelas antes de aceptar esta especificación
Staphylococcus aureus	< 103 UFC/g
E. coli	< 102 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 104 UFC/g
Listeria	Ausente
Salmonella spp.	Ausente
Bacillus cereus	< 103 UFC/g

--	--

HA-02 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

3ª Versión / 19-08-2021

Sorbic Potassium

Regulación 1333/2088 ⇒ max 2.000 mg/kg

INGREDIENTES

Harina de **trigo**, agua, almidón de maíz, sal, dextrosa, conservante: sorbato potásico.

Lugar de origen de la harina de trigo: UE y no UE

ALÉRGENOS

El producto contiene gluten.

INFORMACIÓN OGM

El producto y las materias primas utilizadas **NO** proceden de Organismos Genéticamente Modificados

INFORMACIÓN OGM

El producto es apto para vegetarianos y veganos.

CUERPOS EXTRAÑOS

Ausencia de cuerpos extraños visibles, metálicos o de otro tipo.

Detección de metales: 2,0 mm Ferrosos, 2,5 mm No ferrosos, 3,0 mm Inoxidables

USO PREVISTO

El producto puede ser consumido por el público en general, excepto por las personas alérgicas a los ingredientes mencionados una vez horneado según las instrucciones.

DECLARACIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO POR 100 g

	Por 100 g	*RI% (100g)
Energía	1233kJ/ 290 kcal	14,5%
Grasas	0,7 g	1%
De los cuales grasas saturadas	0,2 g	1%
Carbohidratos	63 g	24,2%
De los cuales azúcares	1,6g	1,8%
Proteínas	8,0 g	16%
Fibra alimentaria	--	--
Sal	1,0 g	16,7%

*%RI: Cantidad de referencia ingerida por un adulto medio (8400kJ/ 2000kcal)

HA-02 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL**3ª Versión / 19-08-2021****NOTA**

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO: Nombre, descripción, cantidad, composición, alérgenos, peso neto, instrucciones de uso /producto seguro, fecha de caducidad-Lote. DETALLES: nombre, dirección, número de teléfono, número de autorización

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN

Conservación	En frigorífico 0-4°C durante 7 días
Congelador	(-18°C) antes de la fecha de caducidad, 24 meses
Tiempo de descongelación	A temperatura ambiente aproximadamente durante 20 minutos desde el frigorífico (0-4°C)/ 2 horas desde el congelador (-18°C)

Aceptación del consumidor

Empresa	
Gerente	
Fecha	
Firma - Sello	

HORNO

Precalentado del horno (°C)

170-180 °C

Tiempo de horneado (minutos)

40-50

AVISO

Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción a las características de su horno y la cantidad que vaya a hornear. El producto NO es apto para vegetarianos y veganos.

ATENCIÓN

No volver a congelar tras descongelar

