



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI



Rev. 9. DO-13-41

Dénomination commerciale du produit:	Paella marinère		
Classification du produit:	Cinquième gamme		
Marque commerciale:	Royal Chef		
INGRÉDIENTS:	Riz, eau, calmar ( <b>mollusque</b> ) (calmar illex, stabilisateurs E-339 et E-450, antioxydants E-301 y E-331), crevette ( <b>crustacé</b> ) (stabilisateurs E-451 et E-451, antioxydant E-223), moule ( <b>mollusque</b> ), tomate, huile d'olive et tournesol, petits pois, piment rouge, oignon, sel, ail, paprika, safran et farine de maïs, dextrose, arômes, extrait de levure, acidifiant (acide citrique), épices et herbes aromatiques, maltodextrine, amidon de tapioca <b>Contient du poisson et sulfites. Peut contenir des traces de lait et d'œuf.</b>		
Description du processus:	<p>RECEPTION DES MATIERES PREMIERES: les matières premières périssables sont reçues congelées à une température maximale de 18 C°, les ingrédients restants sont des produits non périssables.</p> <p>STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES: Le stockage des matières premières périssables est réalisé dans la chambre froide à température inférieure ou égale à -18 C°, et le reste des matières premières non périssables, dans notre entrepôt.</p> <p>PRÉPARATION DE LA PÂTE: Les ingrédients sont préparés dans une sauce d'épices et envoyés à la salle de cuisson où la sauce est cuite et mélangée avec le riz, pour ensuite être envoyés à la salle d'emballage.</p> <p>EMBALLAGE: La masse cuite est transférée à la salle d'emballage, où on y ajoute les autres ingrédients, pour ensuite être dosée dans les plateaux et emballée dans la machine à thermoformage.</p> <p>DETECTEUR DE MÉTAUX: les récipients sont passés à travers le détecteur de métal à la fin de la ligne. Cette phase est également réalisée dans la salle d'emballage.</p> <p>PASTEURISATION: A ce stade, on lui donne le traitement thermique approprié pour assurer la durée de vie du produit.</p> <p>LE REFROIDISSEMENT: après la pasteurisation, le refroidissement dans le tunnel est effectué pendant un maximum de 4 heures.</p> <p>STOCKAGE: Les récipients sont placés dans des boîtes identifiées avec leur numéro de lot et transférés à la chambre de refroidissement. Ils sont ensuite marqués et placés dans des boîtes parfaitement identifiées et transférées à la chambre des produits finis. La température de stockage est inférieure ou égale à 4 C°</p> <p>DISTRIBUTION: Effectuée par une société de transport frigorifique.</p>		
Caractéristiques physico-chimiques:	pH>4,5 Aw> 0,95		
Caractéristiques microbiologiques:	Limites fondées sur le règlement (CE) n ° 2073/2005 du 15 Novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g (n=5; c=0)
Caractéristiques organoleptiques:	Goût caractéristique du produit- Sans saveurs, odeurs ni couleurs anormales		
Conditions de stockage:	≤ 4° C		
Conditions de transport et réfrigération:	≤ 4° C + 2°C		
Destination finale prévue:	Toute la population en général, sauf personnes allergiques ou/et intolérants à l'un des ingrédients. Apte pour cœliaques.		



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI



Rev. 9. DO-13-41

Liste des allergènes:	Que contient le produit?	OUI	NON	Posibles traces	
	Lait et dérivés de lait, y compris le lactose			X	
	Oeuf et produits à base d'oeufs			X	
	Cereals contenant du gluten (et/ou variétés hybrides)	Blé		X	
		Orge		X	
		Seigle		X	
		Avoine		X	
		Épeautre		X	
		Kamut		X	
		Dérivés		X	
	Arachides et produits à base d'arachides		X		
	Fruits à coque	Amandes		X	
		Noisettes		X	
		Noix		X	
		Noix de Cajou		X	
		Noix du Pécan		X	
		Noix du Brésil		X	
		Pistaches		X	
		Noix de Macadamia		X	
		Dérivés		X	
	Crustacés y produits à base de crustacés	X			
Poisson y produits à base de poisson	X				
Soja y produits à base de soja		X			
Céleri et produits dérivés		X			
Moutarde et produits dérivés		X			
Graines de sésame y produits à base de sésame		X			
Le dioxyde de soufre et les sulfites en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimés en S02	X				
Lupins et produits à base de lupins		X			
Mollusques et produits à base de mollusques	X				
OGM:	Aucun				
Contaminants:	Les matières premières sont garanties par les normes de sécurité alimentaire et se conforment à la législation applicable en termes de déchets polluants.				
Lot:	XXX jours calendrier Julien				
Durée de vie:	3 mois				
N° Registre Sanitaire:					
Normes applicables:	<p><b>Règlement 852/2004</b>, du 29 Avril sur l'hygiène des denrées alimentaires.  <b>Règlement 853/2004</b>, du 29 Avril 2004, le Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.  <b>Règlement (CE) 2073/2005</b> du 15 Novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, publiés dans le JO L 338 du 22.12.2005.  <b>Décret Royal 135/2010</b>, du 12 Février, abrogeant les dispositions relatives aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. (BOE 25/02/2010).  <b>Décret royal 1334/1999</b>, du 31 Juillet, par laquelle la norme générale de l'étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires est approuvé.  <b>Décret royal 1245/2008</b>, du 18 Juillet, modifiant la règle générale pour l'étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires, approuvé par le décret royal 1334/1999, du 31 Juillet.  <b>Décret royal 3484/2000</b>, du 29 Décembre 2000, fixant les règles d'hygiène pour la production, la distribution et le commerce des aliments préparés sont établis. (BOE 12/01/2001).  Modifié par Décret Royal 135/2010, du 12 Février, fixant les règles concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires sont abrogés. (BOE 25.02.2010).</p>				



## FICHE TECNIQUE DU PRODUIT FINI



Rev. 9. DO-13-41

Information Nutritionnelle:	<b>Valeurs Nutritionnelles pour</b>	<b>100 gr</b>	
	Energie (Kj)	551	
	Energie (kcal)	130	
	Lipides (g)	2.2	
	- dont acides gras saturés (g)	0.3	
	Glucides (g)	20.5	
	- dont sucres (g)	<0.5	
	Protéines (g)	7.1	
Sel (g)	1.2		
Conseils de préparation:	<b>Micro-ondes:</b> Perforer le couvercle du récipient et l'insérer dans le micro-ondes à puissance maximale pendant 3 minutes. Retirez le couvercle, bien mélanger le produit, laisser reposer pendant 30 secondes et de consommer.		
	<b>Poêle:</b> Versez un peu d'huile dans la poêle, verser le contenu du plateau, chauffer pendant 5 minutes et consommer. Une fois ouvert, consommer dans les 48 heures.		
Données logistiques:	Code de l'article	52430	52440
	Code EAN	843608053381	843608053398
	Format	Plateau	Plateau
	Poids Net	350 grs.	1000 grs.
	Unités / boîte	8	4
	Base / Palette	12	12
	Couches / Palette	12	12
	Boîte / Palette	144	144
	Longueur boîte	410 mm	280 mm
	Largeur boîte	185 mm	280 mm
	Hauteur boîte	110 mm	125 mm
	Température de conservation	Entre 0° et 4° C	Entre 0° et 4° C
Durée de conservación	90 jours	90 jours	
Présentation du Produit:			

Responsable de Qualité:

Signé: Maria del Mar Bércenas Bellón

Révisé par: José Miguel Martínez Anguita

Date: 04/04/2016