



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 9. DO-13-17

| | | | |
|---|---|--------------------------------------|-----------------------------|
| Denominación comercial del producto: | Arroz negro | | |
| Clasificación del producto: | Producto de Quinta Gama | | |
| Marcas comerciales: | Royal Chef | | |
| INGREDIENTES | <p>Arroz, agua, calamar (molusco) (pota, estabilizantes E-339, E-450, antioxidantes E-301, E-331), gamba (crustáceo) (estabilizantes E-451, E-452, antioxidante E-223), mejillón (molusco), tomate, aceite de oliva y girasol, cebolla, sal, ajo, pimentón dulce, dextrosa, aromas, extracto de levadura, acidulante (ácido cítrico), especias y hierbas aromáticas, tinta de sepia, maltodextrina, almidón de tapioca. Contiene pescado y sulfitos. Puede contener trazas de leche, apio y huevo.</p> | | |
| Descripción del procesado: | <p>RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: Las materias primas perecederas se reciben congeladas a una temperatura máxima de -18°C, el resto de ingredientes son productos no perecederos. ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: El almacenamiento de las materias primas perecederas se realiza en la cámara de congelación a una temperatura menor o igual de -18°C, y en los almacenes de materias primas no perecederas el resto. PREPARACIÓN DE MASA: En la sala de especias, se preparan los ingredientes y se llevan a la sala de cocción donde se cocina el sofrito y se mezcla con el arroz, desde aquí se traslada a la sala de envasado. ENVASADO: La masa cocinada es trasladada a la sala de envasado, donde se le añaden el resto de ingredientes, se dosifica en las bandejas y se envasa en la termoselladora. DETECTOR DE METALES: los envases son pasados por el detector de metales al final de la línea. Esta fase también se realiza en la sala de envasado. PASTEURIZACIÓN: En esta fase se le da el tratamiento térmico adecuado para garantizar la vida útil del producto. ENFRIAMIENTO: Una vez finalizada la pasteurización, se realiza el enfriamiento en el túnel durante un tiempo máximo de 4 horas. ALMACENAMIENTO: Los envases son colocados en cajas identificados con el número de lote y trasladados a la cámara de refrigeración. Posteriormente son etiquetados e introducidos en cajas perfectamente identificadas y trasladadas a la cámara de producto terminado. Temperatura de almacenamiento inferior ó igual a 4° C. DISTRIBUCIÓN: Se realiza por empresa de transporte refrigerado.</p> | | |
| Características Físico-Químicas | <p>pH>4,5 Aw> 0,95</p> | | |
| Características microbiológicas: | <p>Límites en base al Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> | <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> | <p>100 ufc/g (n=5; c=0)</p> |
| Características organolépticas: | <p>Sabor característico del producto Sin sabores, olores ni colores anómalos</p> | | |
| Condiciones de almacenamiento: | ≤ 4° C | | |
| Condiciones de transporte y refrigeración: | ≤ 4° C + 2°C | | |
| Destino final previsto: | <p>Toda la población en general, excepto personas alérgicas y/o intolerantes a alguno de los ingredientes. Apto para celiacos.</p> | | |



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 9. DO-13-17

| | ¿CONTIENE EL PRODUCTO? | | Posibles trazas | |
|---|---|-----------------|-----------------|--|
| | SI | NO | | |
| Declaración de Alérgenos | Leche y derivados, incluidos la lactosa | | X | |
| | Huevo y productos a base de huevos | | X | |
| | Cereales que contienen gluten(y/o variedades híbridas) | Trigo | X | |
| | | Cebada | X | |
| | | Centeno | X | |
| | | Avena | X | |
| | | Espelta | X | |
| | | Kamut | X | |
| | | Derivados | X | |
| | Cacahuets y productos a base de cacahuets | | X | |
| | Frutos de cáscara | Almendra | X | |
| | | Avellana | X | |
| | | Nuez | X | |
| | | Anacardo | X | |
| | | Pacana | X | |
| | | Nuez del Brasil | X | |
| | | Pistacho | X | |
| | | Macadamia | X | |
| | | Derivados | X | |
| | Crustáceos y productos a base de crustáceos | | X | |
| Pescado y productos a base de pescado | | X | | |
| Soja y productos a base de soja | | X | | |
| Apio y productos derivados | | | X | |
| Mostaza y productos derivados | | | X | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | | X | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg ó 10mg/l expresados como SO ₂ | | X | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | | X | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | X | | |
| OGM | Ausencia | | | |
| Residuos Contaminantes: | Las materias primas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes. | | | |
| Loteado: | XXX día del año juliano | | | |
| Tiempo vida útil: | 3 meses | | | |
| Nº Registro Sanitario: | | | | |
| Normas de referencia: | <p>Reglamento 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005</p> <p>Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. 25.02.2010)</p> <p>Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios</p> <p>Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio</p> <p>Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001) Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. (B.O.E. 25.02.2010).</p> | | | |



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
TERMINADO



Rev. 9. DO-13-17

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|-----------------|-----------------|-------|-------|------------|---------------|---------------|---------|---------|---------|-----------|----------|-----------|-----------------|---|---|--------------|----|---|---------------|----|----|---------------|-----|-----|------------|--------|--------|------------|--------|--------|-----------|--------|--------|--------------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|---------|
| Información Nutricional | Valores Nutricionales por | 100 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Energía (Kj) | 578 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Energía (kcal) | 137 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grasas (g) | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - de las cuales Saturadas (g) | 0.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Hidratos de Carbono (g) | 21.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - de los cuales Azúcares (g) | 0.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteínas (g) | 5.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal (g) | 1.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Consejos de preparación | <p>En microondas: Perforar la tapa del envase e introducir en el microondas a potencia máxima durante 3 minutos. Quitar la tapa, remover bien el producto, dejar reposar durante 30 segundos y consumir.</p> <p>En Sartén: Echar un poco de aceite en la sartén, verter el contenido de la bandeja, calentar durante 5 minutos y consumir.</p> <p>Una vez abierto el envase, consumir antes de 48 horas.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <tr> <td>Código artículo</td> <td>52405</td> <td>52415</td> </tr> <tr> <td>Código EAN</td> <td>8436038052872</td> <td>8436038052933</td> </tr> <tr> <td>Formato</td> <td>Bandeja</td> <td>Bandeja</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto</td> <td>350 grs.</td> <td>1000 grs.</td> </tr> <tr> <td>Unidades / Caja</td> <td>8</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Base / Palet</td> <td>12</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Capas / Palet</td> <td>10</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Cajas / Palet</td> <td>120</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Largo Caja</td> <td>410 mm</td> <td>280 mm</td> </tr> <tr> <td>Ancho Caja</td> <td>185 mm</td> <td>280 mm</td> </tr> <tr> <td>Alto Caja</td> <td>110 mm</td> <td>125 mm</td> </tr> <tr> <td>Temperatura conservación</td> <td>Entre 0° y 4° C</td> <td>Entre 0° y 4° C</td> </tr> <tr> <td>Período de conservación</td> <td>90 días</td> <td>90 días</td> </tr> </table> | | Código artículo | 52405 | 52415 | Código EAN | 8436038052872 | 8436038052933 | Formato | Bandeja | Bandeja | Peso Neto | 350 grs. | 1000 grs. | Unidades / Caja | 8 | 4 | Base / Palet | 12 | 8 | Capas / Palet | 10 | 80 | Cajas / Palet | 120 | 120 | Largo Caja | 410 mm | 280 mm | Ancho Caja | 185 mm | 280 mm | Alto Caja | 110 mm | 125 mm | Temperatura conservación | Entre 0° y 4° C | Entre 0° y 4° C | Período de conservación | 90 días |
| Código artículo | 52405 | 52415 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Código EAN | 8436038052872 | 8436038052933 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Formato | Bandeja | Bandeja | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso Neto | 350 grs. | 1000 grs. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unidades / Caja | 8 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Base / Palet | 12 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Capas / Palet | 10 | 80 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cajas / Palet | 120 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largo Caja | 410 mm | 280 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ancho Caja | 185 mm | 280 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alto Caja | 110 mm | 125 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temperatura conservación | Entre 0° y 4° C | Entre 0° y 4° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Período de conservación | 90 días | 90 días | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Datos logísticos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presentación del Producto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| Responsable de Calidad: Fdo.: Maria del Mar Bárcenas Bellón | Revisado por: José Miguel Martínez Anguita Fecha: 04/04/2016 |
|--|---|