



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 10. DO-13-21

Denominación comercial del producto:	Migas Manchegas		
Clasificación del producto:	Producto de Quinta Gama		
Marcas comerciales:	Royal Chef		
INGREDIENTES	Pan (harina de trigo , harina de centeno fermentada, agua, sal, levadura, antiaglomerante E-170, emulgente E-471 y E-472e, lecitina de soja , antioxidante E-300, ácido láctico, ácido acético, acetato sódico, glicerol, goma xantana y enzimas), torreznos (panceta de cerdo, sal, lactosa , azúcar, jarabe de glucosa, conservantes E-252 y E-250, pimentón, especias, dextrosa, antioxidante E-300, E-301 y E-331iii), chorizo (carne de cerdo, pimentón, sal, ajo, tripa natural comestible), aceite de oliva, ajo y sal. Contiene: gluten, lactosa y soja. Puede contener frutos de cáscara, granos de sésamo, crustáceo, molusco, pescado, leche y huevo.		
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.</p> <p>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.</p> <p>PREPARACIÓN DE MASA: En la sala de especias, se preparan los ingredientes y se llevan a la sala de cocción donde se realiza la fritura del torrezno y el ajo y se mezcla con el resto, desde aquí se traslada a la sala de envasado.</p> <p>ENVASADO: La masa cocinada es trasladada a la sala de envasado, se dosifica en las bandejas y se envasa en la termoformadora.</p> <p>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.</p> <p>PASTEURIZACIÓN: En esta fase se le da el tratamiento térmico adecuado para garantizar la vida útil del producto.</p> <p>ENFRIAMIENTO: Una vez finalizada la pasteurización, se realiza el enfriamiento en el túnel durante un tiempo máximo de 4 horas.</p> <p>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.</p> <p>DISTRIBUCIÓN: Se realiza por empresa de transporte refrigerado.</p>		
Características Físico-Químicas	pH>4,5 Aw> 0,95		
Características microbiológicas:	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	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/ g (n=5; c=0)
Características organolépticas:	Sabor característico del producto Sin sabores, olores ni colores anómalos		
Condiciones de almacenamiento:	≤ 4° C		
Condiciones de transporte y refrigeración:	≤ 4° C +2°C		
Destino final previsto:	Toda la población en general, excepto alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes. No apto para celíacos.		



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 10. DO-13-21


	¿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. 10. DO-13-21

Información Nutricional	Valores Nutricionales por	100 gr																																							
	Energía (Kj)	1397																																							
	Energía (kcal)	333																																							
	Grasas (g)	17																																							
	- de las cuales Saturadas (g)	7.1																																							
	Hidratos de Carbono (g)	35																																							
	- de los cuales Azúcares (g)	3.3																																							
	Proteínas (g)	9.2																																							
	Sal (g)	2.1																																							
Consejos de preparación	<p>En microondas: Perforar la tapa del envase e introducir en el microondas a potencia máxima durante 1 minuto. Quitar la tapa, remover bien el producto 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>																																								
Datos logísticos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td>Código artículo</td> <td>52390</td> <td>52390</td> </tr> <tr> <td>Código EAN</td> <td>8436038053374</td> <td>8436038053244</td> </tr> <tr> <td>Formato</td> <td>Bandeja</td> <td>Bandeja</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto</td> <td>200 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>12</td> </tr> <tr> <td>Capas / Palet</td> <td>12</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cajas / Palet</td> <td>144</td> <td>144</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	52390	52390	Código EAN	8436038053374	8436038053244	Formato	Bandeja	Bandeja	Peso Neto	200 grs.	1000 grs.	Unidades / Caja	8	4	Base / Palet	12	12	Capas / Palet	12	12	Cajas / Palet	144	144	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
Código artículo	52390	52390																																							
Código EAN	8436038053374	8436038053244																																							
Formato	Bandeja	Bandeja																																							
Peso Neto	200 grs.	1000 grs.																																							
Unidades / Caja	8	4																																							
Base / Palet	12	12																																							
Capas / Palet	12	12																																							
Cajas / Palet	144	144																																							
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																																							
Presentación del Producto																																									

<p>Responsable de Calidad:</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="margin-top: 20px;">Fdo.: Maria del Mar Bárcenas Bellón</p>	<p>Revisado por: José Miguel Martínez Anguita</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <p style="margin-top: 20px;">Fecha: 04/04/2016</p>
--	--