



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 9. DO-13-41

<b>Denominación comercial del producto:</b>	Paella Marinera		
<b>Clasificación del producto:</b>	Producto de Quinta Gama		
<b>Marcas comerciales:</b>	Royal Chef		
<b>INGREDIENTES</b>	<p>Arroz, agua, calamar (<b>molusco</b>) (pota, estabilizantes E-339 y E-450, antioxidantes E-301 y E-331), gamba (<b>crustáceo</b>) (estabilizantes E-451 y E-452, antioxidante E-223), mejillón (<b>molusco</b>), tomate, aceite de oliva y girasol, guisantes, pimiento rojo, cebolla, sal, ajo, pimentón dulce, azafrán y harina de maíz, dextrosa, aromas, extracto de levadura, acidulante (ácido cítrico), especias y hierbas aromáticas, maltodextrina, almidón de tapioca. <b>Contiene pescado y sulfitos. Puede contener trazas leche y huevo.</b></p>		
<b>Descripción del procesado:</b>	<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 termoformadora          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>		
<b>Características Físico-Químicas</b>	<p>pH&gt;4,5 Aw&gt; 0,95</p>		
<b>Características microbiológicas:</b>	<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>
<b>Características organolépticas:</b>	<p>Sabor característico del producto Sin sabores, olores ni colores anómalos</p>		
<b>Condiciones de almacenamiento:</b>	<p>≤ 4° C</p>		
<b>Condiciones de transporte y refrigeración:</b>	<p>≤ 4° C + 2°C</p>		
<b>Destino final previsto:</b>	<p>Toda la población en general, excepto personas alérgicas y/o intolerantes a alguno de los ingredientes. Apto para celíacos.</p>		



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 9. DO-13-41


	¿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	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg ó 10mg/l expresados como SO <sub>2</sub>			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:	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">           ES 26.11566/CR C.E.         </div>			
Normas de referencia:	<p><b>Reglamento 852/2004</b>, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento 853/2004</b>, 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><b>Reglamento (CE) 2073/2005</b>, 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><b>Real Decreto 135/2010</b>, 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><b>Real Decreto 1334/1999</b>, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios</p> <p><b>Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio</b>, 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><b>Real Decreto 3484/2000</b>, 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-13-41

Información Nutricional	<b>Valores Nutricionales por</b>	<b>100 gr</b>																																							
	Energía (Kj)	551																																							
	Energía (kcal)	130																																							
	Grasas (g)	2.2																																							
	- de las cuales Saturadas (g)	0.3																																							
	Hidratos de Carbono (g)	20.5																																							
	- de los cuales Azúcares (g)	<0.5																																							
	Proteínas (g)	7.1																																							
	Sal (g)	1.2																																							
Consejos de preparación	<p><b>En microondas:</b> 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><b>En Sartén:</b> 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>52430</td> <td>52440</td> </tr> <tr> <td>Código EAN</td> <td>843608053381</td> <td>843608053398</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>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	52430	52440	Código EAN	843608053381	843608053398	Formato	Bandeja	Bandeja	Peso Neto	350 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	52430	52440																																							
Código EAN	843608053381	843608053398																																							
Formato	Bandeja	Bandeja																																							
Peso Neto	350 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																																									

Responsable de Calidad:

Fdo.: Maria del Mar Bárcenas Bellón

Revisado por: José Miguel Martínez Anguita

Fecha:04/04/2016