

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-08
			R:04 08/10/14
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	FLAMENQUÍN YORK Y QUESO		
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Cilindros de fiambre rellenos de queso, empanados, congelados y envasados. Producto ultracongelado.		
LISTADO DE INGREDIENTES	Fiambre (38%) [Magro de cerdo, carne de pavo separada mecánicamente, fiambre de cerdo (carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, azúcar, dextrosa, LACTOSA, aromas, estabilizantes (E-451, E-407), potenciador del sabor (E-621), conservador (E-250), antioxidante (E-316), colorante (E-120)), agua, almidón de TRIGO, proteína de SOJA, sal, fibra vegetal, dextrosa, estabilizantes (E-451i, E-471), aroma (SULFITOS), conservadores (E-262ii, E-270, E-250), gelificantes (E-407), colorantes (E-160c, E-120) y antioxidante (E-301)], Empanado [Pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y colorantes (E-160e, E-160a)), agua, harina de TRIGO, almidón, sal y potenciador del sabor (E-621)], Salsa bechamel (32%) [LECHE entera en polvo hidratada, harina de TRIGO, almidón, aceite de girasol, preparado LÁCTEO (QUESO (0,4%), proteínas de LECHE, grasas vegetales de girasol, palma y coco en proporción variable, sales fundentes (E-331, E-339), sal, almidón, almidón modificado y conservador (E-202)), sal, aroma y gelificante (E-412)]. Contiene GLUTEN, SOJA, SULFITOS, LECHE Y/O SUS DERIVADOS. Puede contener CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, APIO, MOSTAZA, HUEVO Y/O SUS DERIVADOS		
MODO DE PREPARACIÓN	Freír en abundante aceite a 180°C entre 3 y 4 minutos hasta que dore el producto,procurando que las piezas no estén una encima de otra. No echar más de 6 unidades para evitar que la temperatura del aceite baje bruscamente. Dejar reposar un minuto.		
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO			
PESO (g)	52 ± 5		
LONGITUD (cm)	8-10		
DIAMETRO (cm)	2,5-3,0		
% COBERTURA	30 ± 5		
CALIBRE (unidades/kg)	15-20		



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-08

R:04 08/10/14

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Energía	182	kcal
Energía	764	kJ
Grasas	7,1	g
de la cuáles saturadas	2,7	g
Hidratos de Carbono	23	g
de los cuáles azúcares	2,6	g
Proteínas	6,5	g
Sal	1,9	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo, Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel medio
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	Nivel medio
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel medio
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Presencia	Proteína de soja	Presencia	Proteína de soja	No aplica
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presencia	Queso, Leche en polvo, Preparado lácteo	Presencia	Leche en polvo, queso.	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingredientes compuestos	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingredientes compuestos	Nivel bajo
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂)	Presencia	Aroma (sulfitos)	Presencia	Aroma (sulfitos)	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	Nivel medio

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-08	
			R:04 08/10/14	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE	
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g	
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica	
Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)				
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado			
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.			
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado			
CONSERVACIÓN EN EL HOGAR				
En congeladores con estrellas				
*** 6 ****		Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)		
**		Un mes		
*		Una semana		
En el congelador del frigorífico		3 días		
En el frigorífico		24 horas		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)			
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's			
IDENTIFICACIÓN SANITARIA				

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes

	FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-08
			R:04 08/10/14
MARCA	CLAVO CÁRNICOS		
FORMATO	4 x 1 kg		
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad, formando bolsa con impresiones de la marca		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado, con impresiones de la marca		
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera		
PALETIZACIÓN			
PESO NETO (CAJA)	4		Kg
CAJAS x FILA	9		Cajas
FILA x PALET	13		Filas
TOTAL DE CAJAS	117		Cajas
PESO NETO (PALET)	468		Kg