

PROGRAMA DE AUTOCONTROL BASADO EN SISTEMA APPCC	
Fichas de productos	
Diciembre 2016	Revisión: 09
PEDRO CAVA S.L.	

FICHA TÉCNICA: MIGAS

Descripción del producto

Plato preparado listo para calentar y comer, (al que se puede añadir una base al gusto de embutidos...en la sartén), elaborado a partir de harina de trigo, leche, agua y aceite, y aderezada.

Características organolépticas

- Olor: típico de los ingredientes que contiene
- Sabor: propio del producto, consecuente con sus ingredientes
- Color: rojo oscuro, típico del producto
- Textura: blanda y consistente

Ingredientes

- Harina de trigo
- Leche entera
- Agua
- Aceite de orujo de oliva
- Sal

Alérgenos e intolerancias

- Contiene gluten de trigo, leche
- Contiene lactosa

Envasado. Etiquetado. Almacenamiento. Transporte

- Envase: bandeja de plástico de uso alimentario, conteniendo 1 kg
- Embalaje: mediante caja de cartón conteniendo 8 envases
- Etiquetado: Migas
- Almacenamiento: en congelación a -18°C
- Fecha de caducidad: 12 meses desde la fecha de elaboración
- Transporte: en vehículo refrigerado

Características nominales

- Peso total: 8,4 Kg
- Peso neto: 8 Kg
- Fecha de fabricación: referenciada en el envase, en su etiqueta
- N° de lote de fabricación: referenciada en el envase, en su etiqueta
- Fecha de caducidad: 12 meses desde la fecha de elaboración
Referenciada en el envase, en su etiqueta

PROGRAMA DE AUTOCONTROL BASADO EN SISTEMA APPCC	
Fichas de productos	
Diciembre 2016	Revisión: 09
PEDRO CAVA S.L.	

Modo de empleo.

- Conservar en congelación hasta su uso.
- Descongelar en refrigeración o en horno microondas.
- Calentar en sartén con un poco de aceite y la base que se prefiera (embutidos, sardinas) o directamente sin base acompañado de chocolate, uvas....
- Caso de descongelar no volver a congelar.

Características microbiológicas

LABORATORIO: SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE RIESGOS EN SEGURIDAD E HIGIENE S.A.

ISO 14001, ISO 9001-2000, OHSAS 18001

Registro de Laboratorio de Salud Pública y Agroalimentario: A/207 C.A. Murcia, LA\0220 en C.A. Valencia, LA/AL/CS/062 y LA/SA/CS/053 en C.A. Castilla La Mancha, A.457/III en C.A. Andalucía.

C/Séneca 32, bajo, Torreciega, 30392, Cartagena (Murcia)

Microorganismo	Aceptable	Rechazo	Límite legal RD 3484/2000 REGLAMENTO CE 2073/05 y su modificación por REGLAMENTO CE 1441/07	Método (tiempo, temperature, medio)
Salmonella	Ausencia	Presencia	Ausencia/25gr	20h, 37°C, PW 24h, 37°C, SeCyst 48h, 37°C, HE & XLD
Listeria monocytogenes	Ausencia	Presencia	Ausencia/25gr	6h, 22°C, TW 24h, 30°C, Fraser 48h, 30°C, Palcam

Composición nutricional (por cada 100 gr de porción comestible).	Energía (Kcal/kj)	Proteína (gr)	Grasas (gr)	Grasas saturadas (gr)	Hidratos de carbono (gr)	Azúcar es (gr)	Sal (gr)
	249,4 (1036)	6,31	5,16	0,82	43,38	0,48	2,5
Datos obtenidos a partir de la composición del producto y datos de la red BEDCA del Ministerio de Ciencia e Innovación y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y de la Nutrición (Ministerio de Sanidad)							