



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-17

R:04 22/09/14

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO DE BACALAO

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Pimiento del piquillo relleno de una cremosa bechamel con bacalao.

LISTADO DE INGREDIENTES

Salsa bechamel (60%) [LECHE entera en polvo hidratada, BACALAO (18%) (BACALAO, sal, agua, ajo y acidulante (E-330)), aceite de girasol, almidón, cebolla, harina de TRIGO, ajo, sal y aroma], Pimiento de piquillo (40%) [Pimiento, agua, azúcar, sal, acidulante (E-330) y endurecedor (E-509)]. Contiene GLUTEN, PESCADO, LECHE Y/O SUS DERIVADOS. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SOJA, APIO, MOSTAZA, HUEVO Y/O SUS DERIVADOS.

MODO DE PREPARACIÓN

Se debe descongelar el producto antes de su preparación. Calentar en microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. Sugerencia: Servir acompañados de alguna salsa ligera

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

PESO (g)	40-70
LONGITUD (cm)	6-9
ANCHURA (cm)	4,5-6,5
ALTURA (cm)	2,5-4,5
CALIBRE (unidades/kg)	14-25
% BECHAMEL	60 ± 5



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-17

R:04 22/09/14

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Energía	85	kcal
Energía	359	kJ
Grasas	1,4	g
de la cuáles saturadas	0,7	g
Hidratos de Carbono	13	g
de los cuáles azúcares	1,3	g
Proteínas	4,3	g
Sal	0,32	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	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	Clara de huevo, Albúmina de huevo	Nivel medio
Pescado y productos a base de pescado	Presencia	Bacalao	Presencia	Pescados varios	No aplica
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Proteína de Soja	Nivel medio
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presencia	Leche en polvo	Presencia	Leche en polvo, queso	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingrediente compuesto	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Ingrediente compuesto	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)	Ausencia		Ausencia		No
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Biválvos 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-17	
			R:04 22/09/14	
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-17
			R:04 22/09/14
MARCA			
FORMATO	6 Kg GRANEL		
ENVASE PRIMARIO	Unidades envasadas a granel		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado		
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera		
PALETIZACIÓN			
PESO NETO (CAJA)	6		Kg
CAJAS x FILA	9		Cajas
FILA x PALET	11		Filas
TOTAL DE CAJAS	99		Cajas
PESO NETO (PALET)	594		Kg