


{Figatells}

Rev: 03

[FT13]

DATOS PROVEEDOR

Nombre	Industrias Cárnicas Sanjosé S.L. Avda. Elche 21, Alcoy ES 10.05737 / A CE 96 552 54 10 carnicassanjose@carnicassanjose.com calidad@carnicassanjose.com	Fotografía del producto
Domicilio Social		
Registro Sanitario		
Teléfono		
e-mail		

**DATOS DEL PRODUCTO**

Denominación del producto	Figatells	PP100
Descripción del producto	PREPARADO CÁRNICO. Embutido a base de magro de cerdo e hígado. Alimento para el consumo tras su cocinado.	
Ingredientes	Carne de cerdo (56%), hígado de cerdo (24%), telas fardel, agua, fibra de guisante, almidón de guisante, sal, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservantes (E-221, E-223 SULFITOS) y colorante (E-120). Puede contener trazas de SOJA .	
Alérgenos alimentarios	Contiene SULFITOS . Puede contener trazas de SOJA .	
OGM	Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente según homologación de proveedores.	

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Valor Energético: Kjul/100g	991
Valor Energético: Kcal/100g	236
Grasas	18
(de las cuales saturadas)	2,1
Hidratos de Carbono:	3,3
(de los cuales azúcares)	0,2
Proteínas	16
Sal	1,4

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS**

*E. coli	<5*10 ³ ufc/g	pH= 6±0,5
*Salmonella	No detectado en 10 g	a _w = 0,9±0,25
*Indicadores de seguridad alimentaria		Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente

DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO

- Recepción de la materia prima
- Pesado de ingredientes según formulación, mezclado y amasado
- Formación del producto
- Congelación
- Envasado según especificaciones
- Almacenamiento y distribución

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

Caja de cartón (PET) de 3 kg, apta para uso alimentario, o en bolsa de plástico (tipo de plástico) apta para uso alimentario.
Congelado.

Características del envasado

Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Unidades aprox. / caja	kg / caja
376	259	90	75	3

Características de la paletización

Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	kg / palet
Europeo	8	14	112	336

INFORMACIÓN ETIQUETA**FIGATELLS****INGREDIENTES**

Carne de cerdo (56%), hígado de cerdo (24%), telas fardel, agua, fibra de guisante, sal, especias, antioxidantes (E-331, E-301), conservantes (E-221, E-223 SULFITOS) y colorante (E-120). Puede contener trazas de SOJA.

Mantener a -18 °C y descongelar bajo refrigeración

Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar.

Cocinar completamente hasta (75°C) en el centro del producto, antes de su consumo

Inf.nutricional por 100g de producto

Valor energético	_____ 236 kcal / 991 kj
Grasas	_____ 18,0 g
de las cuales saturadas	_____ 2,1 g
Hidratos de carbono	_____ 5,1 g
de los cuales azúcares	_____ <0,5 g
Proteína	_____ 16,0 g
Sal	_____ 1,4 g

SIN GLUTEN - SIN LACTOSA

R20

Nº Lote:

<Vacío>

Fecha de congelación :

<Vacío>

Fecha caducidad:

<Vacío>

Contenido:

3 KG



Para JET EXTRAMAR S.A - Pol. Ind. Bassa-La Reva. C/ de Pnte, s/n. 46190 Tif. 96 166 74 06

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**Nº DE LOTE**

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: Tª ≤ -18 °C para producto.

Fecha de caducidad (Vida útil): 18 meses desde la fecha de conservación.

- Características del lote: 6 dígitos: SSDAAA
- Dígitos de la semana de fabricación (SS): de 01 a 53.
- Dígito del día de fabricación (D): de 1 (lunes) a 7 (domingo).
- Dígitos del año de fabricación (AAA), p.ej. 019 (2019)



“FICHA TÉCNICA” {Figatells}	-Fecha: 10/02/2023-	Pág.: 3/3
	Rev: 03	
	[FT13]	

CONDICIONES DE USO

Para preparado congelado: Descongelar y cocinar al gusto:

- Descongelar previamente en refrigeración.
- Cocinar completamente el producto antes de su consumo, debe sufrir un tratamiento térmico superior a 75 °C en el centro del producto.

Producto congelado: Mantener a ≤ -18 °C. Una vez descongelado no volver a congelar.



POBLACIÓN DESTINO

Todos los consumidores a excepción de los alérgicos a los alérgenos indicados (sulfitos y soja).

LEGISLACIÓN APLICABLE

- R2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- R1881/2006, sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- RD474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- R1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- R852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- R853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- R178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- R1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- R10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

APROBACIÓN DE DOCUMENTO

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	24/05/2021	Creación de documento
01	07/09/2021	Actualización formato y criterios físico-químicos
02	23/11/2021	Actualización condiciones de uso
03	10/02/2023	Especificación cliente
REALIZADO POR:  Nombre: Laura Bautista		APROBADO POR:  Nombre: Javier Sanjosé Alonso