



RED MERKA SVQ, S.L.
SISTEMA DE AUTOCONTROL
FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS ELABORADOS

DOCUMENTO: FICHAS TÉCNICAS
EDICION: 1 REVISION: 0
FECHA: SEPTIEMBRE 2023

| | | |
|--|---|---|
| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: | PIQUITO DE LOMO ASADO, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA | |
| CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN: | Comida preparada con tratamiento térmico. | |
| CLASIFICACIÓN SEGÚN INDUSTRIA: | Comida preparada para consumo en caliente. | |
| MARCA: | MONTADITOS ARTESANOS DE SEVILLA | |
| COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA: | Pan 55% : (harina de trigo, sal, levadura y agua) Lomo cerdo asado 30% : lomo de cerdo y aceite vegetal Queso de cabra 10% : Leche pasteurizada de cabra, sal, secuestrante : cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos (leche) y Penicillium. Cebolla caramelizada 5% : Cebolla, azúcar (15%), aceite de oliva y acidulante: ácido cítrico. | |
| ALÉRGENOS: | CONTIENE GLUTEN Y LACTOSA | |
| PROCESADO: | MEZCLA DE LOS INGREDIENTES EMBUTIDO DE LA MEZCLA ENVASADO ABATIMIENTO CONGELACION | |
| PRESENTACIÓN: | CAJAS DE 72 UNIDADES | |
| ETIQUETADO: (EN LA ETIQUETA FIGURARÁ) | LA DENOMINACIÓN COMERCIAL RAZON SOCIAL Y DOMICILIO LISTA DE INGREDIENTES PESO NETO Nº DE LOTE FECHA DE ENVASADO Y CADUCIDAD LAS INDICACIONES | PIQUITO DE LOMO, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA RED MERKA SVQ SL CONTIENE GLUTEN Y LACTOSA PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO, SUFITOS , LECHE, SOJA, GLUTEN, LACTOSA, TRIGO. |
| LOTE Y DURABILIDAD: | VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: La durabilidad de los productos se ha efectuado conforme a la práctica y experiencia profesional del titular de la industria, siendo verificada mediante los análisis microbiológicos periódicos a que son sometidos los productos la vigencia de la vida útil del productos estimada. | |
| | LOTE: fecha de envasado. CADUCIDAD: Producto congelado: 365 días | |
| ALMACENAMIENTO: | En régimen de congelación -18°C | |
| DESTINO FINAL: | Consumo previo calentamiento | |
| ALMACENAMIENTO Y TRASPORTE: | Temperatura en frio entre -18 °C | |
| MODO DE EMPLEO PARA HORNO: | CONGELADO Precalentar el horno a 150 °C y hornear el producto 8 minutos. DESCONGELADO Precalentar el horno a 180 °C y hornear el producto 4 minutos. | |
| MODO DE EMPLEO PARA FREIDORA DE AIRE: | CONGELADO Hornear a 180 °C durante 8 minutos. DESCONGELADO Hornear a 200 °C durante 4 minutos. | |
| MODO DE EMPLEO PARA GRILL: | Descongelar el producto, introducirlo en el grill y retirar cuando el pan esté dorado. | |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL: | (REFERIDO A 100G DE PRODUCTO) | |
| | Contenido energético | 1085,76 kJ (261 kcal) |
| | Grasas totales | 7,3 g |
| | de las cuales saturadas | 3,37 g |
| | Hidratos de carbono | 39,69 g |
| | de los cuales azúcares | 1,78 g |
| | Proteínas | 18 g |
| | Sal | 1,98 g |
| CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO | Este producto debe consumirse previo tratamiento térmico (180°C durante dos minutos) por lo que no se consideraría un Alimento Listo para el Consumo y por tanto no puede favorecer el desarrollo de L. monocytogenes. No obstante, atendiendo a la posibilidad de que no se alcance la temperatura recomendada o que no se aplique tratamiento térmico por parte del destinatario del producto, estimamos que según el REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios , en el Anexo I, Capítulo 1. Criterios de Seguridad Alimentaria, apartado 1.3, nota 8 consideramos que nuestro producto se caracteriza como: 1.3. Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes. Nota 8: Se considera automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con una vida útil inferior a 5 días. | |