

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO



1. DENOMINACION DEL PRODUCTO, MEDITERRANEA FOOD SOLUTION, S.L. Código FT: 0034

Cód. Producto: 00000564

País de Origen: España / CEE

Denominación: SALMORRETA TARRO 140 GR. PAELLALIA

Nº. RGSA: 26.018549/A

Cód. GTIN-13: 8437015271590

Cód. GTIN-14: 18437015271597



2. DESCRIPCION

Aderezo natural para realzar el sabor de las paellas u otras recetas, SIN GLUTEN Y 100% NATURAL

3. INGREDIENTES

Ñora, tomate, ajo y aceite de oliva.

4. ESPECIFICACIONES, FISICOQUIMICAS Y NUTRICIONALES, MICROBIOLÓGICAS, ORGANOLÉPTICAS Y DIETÉTICAS

FISICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES (100 g)		MICROBIOLOGICAS	
Energía (Kcal):	302	Recuento total Aerobios mesófilos:	< 10 ⁵ ufc/g
Proteína	0,92	Enterobacterias totales:	< 10 ² ufc/g
Hidratos carbono	3,3	Staphilococcus aureus:	< 10 ² ufc/g
Fibra	1,0	E. Coli:	Ausencia ufc/g
Grasa Total	31,4	Salmonella:	Ausencia ufc/25g
Sodio	244	Lysteria Monocitogenes:	Ausencia ufc/g
Potasio	160		
Fosforo	22,4		
Calcio	7,7		
Hierro	0,41		
Yodo	0,73		
Magnesio	8,5		
ORGANOLÉPTICAS		OBSERVACIONES DIETÉTICAS, ALERGENOS, INTOLERANCIAS Y OTROS	
Olor: CARACTERISTICO A LA ÑORA		<input type="checkbox"/> Leche y derivados	<input type="checkbox"/> Huevo y derivados
Color: CARACTERISTICO ANARANJADO		<input type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/> Altramuces y derivados
Sabor una vez cocinado: SABOR INTENSO A ÑORA CON TOQUES DE AJO Y TOMATE		<input type="checkbox"/> Sacarosa	<input type="checkbox"/> Soja y derivados
Textura: CREMOSO		<input type="checkbox"/> Carne Cerdo y derivados.	<input type="checkbox"/> Semillas (sésamo)
		<input type="checkbox"/> Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/> Mostaza y derivados
		<input type="checkbox"/> Pescados	<input type="checkbox"/> Crustáceos y derivados
		<input type="checkbox"/> Apio y derivados	<input type="checkbox"/> Moluscos y derivados
		<input type="checkbox"/> Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/> Alcohol
		<input type="checkbox"/> OMG's	<input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos

5. FORMATO Y PRESENTACIÓN DEL ENVASE, EMBALAJE Y PALETIZADO

	ENVASE	EMBALAJE	PALETIZADO
Presentación:	Se presenta en bote de vidrio con tapa de rosca	Bandeja de cartón plegada y montada según necesidad	Montado en bandejas de carton sobre paleta europea de madera de 1.200 x 800 mm.
Material:	vidrio	Cartón ondulado: KR / SQ / KR	Madera

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO



Medidas	Diámetro 60 mm x 70 mm	304 x 225 x 40 mm.	1.200 x 800 mm. (base) 1.700 mm. (altura)
Color:	Vidrio transparente y tapa negra	Pre-impreso según diseño	Madera
Unidades:	1 ud	15 uds/caja	144 cjas. (12 cjas. Base x 12 alturas)
Peso Neto aprox.:	140 g.	2.100 g.	302,40 Kg.

6. TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS

Térmicos calor:

- ☒ Cocción
☐ Horneado
☐ Fritura
☒ Esterilización

Térmicos frío:

- ☐ Descongelación
☐ Refrigeración
☐ Congelación
☐ Pasterización

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y VIDA UTIL

Conservación:

- ☐ Refrigeración 0 - 4 °C.
☐ Congelación -18°C.
☒ Ambiente
☐ Lugar fresco y seco
☐ NO - Exposición a luz solar
☒ Tiempo máximo 2 años

Identificación del Producto:

- ☒ N° Lote Fabricación
☐ Fecha y Hora de envasado

Los envases se presentarán con una etiqueta en la cual constará la información exigida por la normativa específica vigente

Vida Util:

- ☒ 2 años
☐ 1 año
☐ 6 meses

Caducidad Secundaria:

48 h manteniendo el producto en refrigeración 0 - 4°C (una vez abierto).

8. DESTINO FINAL Y USO ESPERADO

Destino Final:

- ☒ Consumidor Final
☐ Uso Industrial

Producto destinado a establecimientos de restauración y para la población en general (producto NO elaborado para los grupos concretos de población mencionados en el apartado de alérgenos)

Uso Esperado por el consumidor:

Preparaciones culinarias

9. MODO DE PREPARACIÓN

PARA ADEREZAR UNA PAELLA

Añadir media cucharadita por cada ración a la hora del sofrito y realza el sabor de tus platos de forma natural.

10. ANÁLISIS DE PELIGROS

Producto incluido en el cuadro de gestión del sistema APPCC, "Cocina Caliente".

11. REFERENCIAS LEGISLATIVAS

- **Reglamento (CE) nº 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) nº 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Directiva 2003/89/CE** relativa a ingredientes y etiquetado de alérgenos.
- **Reglamento 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

ELABORADO POR:		FECHA:	FIRMA:
ISIDORO ORTEGA Dto. Calidad			
CONTROL DE COPIAS			UBICACION DEL DOCUMENTO
<input type="checkbox"/> Copia controlada, N° de copia ____		Toda copia de este documento, no identificada como copia controlada, corre el riesgo de no ser actualizada	