

FICHA TÉCNICA 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	

FS
26.018549/A
IJE

2. DESCRIPCION

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

3. INGREDIENTES

Ñora, tomate, ajo y aceite de oliva.

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

FISICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES (100 g)		MICROBIOLOGICAS
Energía (Kcal):	302	
Proteína	0,92	
Hidratos carbono	3,3	
Fibra	1,0	Recuento total Aerobios mesófilos: < 10 ⁵ UFC/g
Grasa Total	31,4	Enterobacterias totales: < 10 ² UFC/g
Sodio	244	Staphilococcus aureus: < 10 ² UFC/g
Potasio	160	E. Coli: Ausencia UFC/g
Fosforo	22,4	Salmonella: Ausencia UFC/25g
Calcio	7,7	Lysteria Monocitogenes: Ausencia UFC/g
Hierro	0,41	
Yodo	0,73	
Magnesio	8,5	
ORGANOLÉPTICAS		OBSERVACIONES DIETÉTICAS, ALERGENOS, INTOLERANCIAS Y OTROS
Olor: CARACTERÍSTICO A LA ÑORA		<input type="checkbox"/> Leche y derivados <input type="checkbox"/> Huevo y derivados
Color: CARACTERÍSTICO 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"/> Cacahuetes 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 cartón sobre paleta europea de madera de 1.200 x 800 mm.
Material:	vidrio	Cartón ondulado: KR / SQ / KR	Madera

FICHA TÉCNICA 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 ÚTIL

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:

- Nº 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

Uso Esperado por el consumidor:

Preparaciones culinarias

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)

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