



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO: FT-482
R:02 19/08/024
Última revisión:
21/08/2024

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

MINI SAN JACOB

SUGERENCIA DE PRESENTACION



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lonchas rectangulares de fiambre y queso, empanadas, congeladas y envasadas.

LISTADO DE INGREDIENTES

Fiambre (35%) [Carne de cerdo, carne de ave separada mecánicamente, agua, almidón de TRIGO, proteína de SOJA, fibra vegetal, sal, dextrosa, aroma, aroma de humo, gelificante (E-407), estabilizantes (E-451i, E-471), emulgente (E-262ii), conservadores (E-270, E-250), colorantes (E-160c, E-120) y antioxidante (E-301)] , Salsa bechamel (35%) [Agua, LECHE entera en polvo, harina de TRIGO, almidón modificado, aceite de girasol, preparado LÁCTEO (QUESO (0,4%), almidón modificado, agua, aceite de girasol, LACTOSUERO, sales de fundido (E-331) y sal), sal, aroma (contiene LECHE) y gelificante (E-412)], Cobertura [Masa para rebozar (harina de TRIGO, agua, sal, levadura y colorantes (E-160e, E-160a)), agua, harina de TRIGO, almidón y sal]. Puede contener CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, APIO, MOSTAZA, HUEVO Y/O SUS DERIVADOS.

MODO DE PREPARACIÓN

Freír en abundante aceite a 180 °C entre 3 y 4 minutos hasta que dore el producto, procurando que las piezas no estén una encima de otra. No echar más de 10 unidades para evitar que la temperatura del aceite baje bruscamente. Dejar reposar un minuto

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

PESO (g)	30 ± 5
LONGITUD (cm)	5,0-6,0
ANCHURA (cm)	4,0-5,0
GROSOR (cm)	1,0-2,0
% COBERTURA	30-40
CALIBRE (unidades/kg)	30-40



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CODIGO: FT-482
R:02 19/08/024
Última revisión:
21/08/2024

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Valor energético	204	kcal
Valor energético	860	kJ
Grasas	6,0	g
de la cuáles saturadas	1,6	g
Hidratos de Carbono	32	g
de los cuáles azúcares	2,4	g
Proteínas	5,5	g
Sal	1,1	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		POSSIBILIDAD CONTAMACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	
Cereales con gluten y productos derivados	Presente	Harina de trigo, almidón de Trigo, Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausente		Presencia	Crustáceos varios	Nivel medio
Huevos y productos a base de huevos	Ausente		Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	Nivel medio
Pescado y productos a base de pescado	Ausente		Presencia	Pescados varios	Nivel medio
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Ausente		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Presente	Proteína de soja	Presencia	Proteína de soja	No aplica
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Presente	Proteína de leche, lactosa, Queso, Leche en polvo, Preparado lácteo, Lactosuero	Presencia	Leche en polvo, lactosuero, Queso	No aplica
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausente		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausente		Presencia	Apio	nivel medio
Mostaza y productos derivados	Ausente		Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	Nivel medio
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausente		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO2)	Ausente		Ausencia		No
Altramuz y productos derivados	Ausente		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausente		presencia	bivalvos 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-482
R:02 19/08/024
Última revisión:
21/08/2024

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
POBLACION 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	
*** ó ****	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-XXXXXXX)		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/0000)		
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	<table style="width: 100%; text-align: center;"><tr><td>ES 26.023539/S UE</td><td>ES 26.04241/VA UE</td></tr></table>	ES 26.023539/S UE	ES 26.04241/VA UE
ES 26.023539/S UE	ES 26.04241/VA UE		

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-482
R:02 19/08/024
Última revisión:
21/08/2024

MARCA	ANEDILCO	
FORMATO	4 x 1 kg	
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad, formando bolsa.	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado.	
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera	
PALETIZACIÓN		
PESO NETO (CAJA)	4	Kg
CAJAS x FILA	12	Cajas
FILA x PALET	12	Filas
TOTAL DE CAJAS	144	Cajas
PESO NETO (PALET)	576	Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
<p>Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.</p>		

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Polig. Industrial la Vega parcela 7 47100 TORDESILLAS (VALLADOLID)
Telf: (+34) 983 79 79 00 Fax: (+34) 983 79 79 22