

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: CANELONES DE SETAS

CÓDIGO PRODUCTO: 1622

FAMÍLIA: PASTA

1- Descripción Producto

Relleno de setas envuelto en pasta fresca en forma de canelón.

Producto con tratamiento térmico y congelado.

Elaboración totalmente artesanal.

2 - Ingredientes

Setas (50%) [champiñón, boletus edulis, trompeta de la muerte], pasta fresca [harina de *TRIGO duro, *HUEVO fresco pasteurizado y sal], *LECHE, cebolla, *NATA [*NATA pura de vaca, *LECHE desnatada, almidón modificado, estabilizador (carragenato)], puerro, aceite de oliva, *PAN de molde [harina de *TRIGO, agua, levadura, aceite vegetal, azúcar, sal, *GLUTEN de *TRIGO, suero de *LECHE en polvo, conservadores E-281 y E-202, vinagre y emulgentes E-471 y E-472E], roux [harina de *TRIGO y materia vegetal hidrogenada], sal, ajo, pimienta negra y perejil.

3 - Características Organolépticas

Canelón con pasta fresca al dente y relleno cremoso con un sabor intenso de setas.

4 - Propiedades Funcionales

CRITERIO	OBJETIVO	TOLERANCIA
Aspecto general	óptimo	0
Peso	45 g	+ - 10%

5 - Valor Nutricional

Cantidades por 100 g de porción comestible:

Valor energético (kJ / kcal)	845	202
Grasas (g)		9,9
De las cuales: AG saturados (g)		3,0
Hidratos de carbono (g)		22,8
De los cuales: Azúcares (g)		2,7
Proteínas (g)		5,0
Sal (g)		0,5

6 - Especificación de Embalaje

* Embalaje Primario

Bolsa hermética y etiquetada que contiene 20 unidades.

* Embalaje Secundario

Caja de cartón 335x282x195 mm. que contiene 7 bolsas.

Etiquetada con la etiqueta del producto que contiene.

* Paletización

10 cajas en la base X 10 alturas

7 - Vida y caducidad del producto

* Vida total desde la fecha de producción (en días):

360 días en congelado

* Vida mínima restante en la entrega al almacén de distribución (en días):

300 días

* Condiciones de entrega (temperatura):

-18°C

* Condiciones de Almacenamiento:

-18°C

* Declaración de Garantía

Declaramos que el producto, incluyendo el etiquetado, cumplen la legislación aplicable en este momento.

8 - Registro sanitario

RGS: 26-08146/L

RSIPAC: 26-05732 CAT

9 - Recomendaciones de regeneración

Cubrir con los ingredientes deseados, hornear y gratinar.

10 - Información del etiquetado

Etiqueta con los datos legalmente obligatorios y regeneración.

Lote año (2 dígitos) + semana (2 dígitos) + día (1 dígito)

p.e. 14445 = 31/10/2014

11 - Información sobre alérgenos e intolerancias

ALÉRGENOS	CONTIENE	POSIBLES TRAZAS
Gluten	SI	SI
Crustáceos	NO	SI
Huevo/ Ovoproductos	SI	SI
Pescado	NO	SI
Cacahuete	NO	SI
Soja	NO	SI
Leche o derivados	SI	SI
Frutos secos	NO	SI
Apio	NO	SI
Mostaza	NO	SI
Sésamo	NO	SI
Sulfitos	NO	SI
Altramuces	NO	NO
Moluscos	NO	SI

12 - Estándares Microbiológicos

Bacterias aerobias mesófilas	1 x 10E4 ufc/g
Enterobacterias Lac(+)	1 x 10 ufc/g
Escherichia coli	0 ufc/g
Staphylococcus aureus	1 x 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes (investigación)	Ausencia/25g

13 - Posibles Consumidores

Toda la población en general a excepción de las personas alérgicas a: gluten, crustáceos, huevo/ ovoproductos, pescado, cacahuete, soja, leche o derivados, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos y moluscos.