

## FICHA TÉCNICA PREPARADOS TEIFEL

<b>DENOMINACIÓN</b>	TEIFEL Ast 705
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	España
<b>USO PREVISTO</b>	Sazonar carne de pollo. También puede usarse para sazonar otras carnes.
<b>INGREDIENTES</b>	Sal (75%), pimienta, aroma natural y especias.
<b>DOSIS Y UTILIZACIÓN</b>	25g/kg de carne Una vez sazonada la carne, dejarla reposar en la cámara frigorífica durante 24h hasta completar el adobo.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Polvo
Color	Marrón claro
Olor	Ausencia de olores extraños
Sabor	Ausencia de sabores extraños

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g

### PRESENTACIÓN

32201	TEIFEL Ast 705 bolsaPA/PE	Bolsa 2kg	Caja 14kg
20450	TEIFEL Ast 705 bote PET	Bote 1,4kg	Caja 12 botes

### VIDA ÚTIL

	24 meses
--	----------

### ALMACENAMIENTO

	Conservar en el envase original, en un ambiente fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, mantener el envase cerrado en condiciones frescas y secas.
--	---

### TRAZABILIDAD

	Producto procesado: Lote: AASSPP (AA: 2 dígitos Año; SS: 2 dígitos núm. Sem; PP: 2 dígitos núm. Partida)
--	---

### RADIACIONES IONIZANTES

	Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ningún ingrediente irradiado.
--	--

### O.G.M

	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003
--	---

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Sustancia alergénica	Presente en el producto suministrado
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos (pistachos), nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/L en expresado como SO <sub>2</sub> .	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

Fecha de revisión	12/03/2020
Núm. revisión	3

### Legislación:

- Reglamento (CE) nº2073/2005 y 1441/2007 relativos a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (CE) nº1333/2008 donde se establece la lista de aditivos alimentarios (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (CE) nº396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (UE) 10/2011, de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones)
- Reglamento (UE) 1935/2004, de 27 de octubre de 2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (y posteriores modificaciones).
- Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

En todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de **APPCC** el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad del alimento.

Gemma Font.  
Departamento de calidad.