FICHA TÉCNICA PREPARADOS TEIFEL

DENOMINACIÓN	TEIFEL Pinchos morunos 006
PAÍS DE ORIGEN	España
USO PREVISTO	Elaborar Pinchos morunos
INGREDIENTES	Sal (45%), pimentón (25%), ajo, especias, azúcar, conservador: E-262, antioxidantes: E-301 y E-331 y aroma natural.
DOSIS Y UTILIZACIÓN	Dosis máxima: 40g por kg de masa. Disolver en agua fría y amasar.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Polvo
Color	Rojo anaranjado
Olor	Ausencia de olores extraños
Sabor	Ausencia de sabores extraños

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Listeria monocytogenes	< 100ufc/g
Escherichia coli	< 10ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g

PRESENTACIÓN			
41265	TEIFEL Pincho moruno 006	Bolsa 5kg	

VIDA ÚTIL	18 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

Espècies Teixidor SL
Circumval·lació 108-110 | 08241
Manresa
Tel. 938741200 | especies@teixidor.com

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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	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_2.	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

Fecha de revisión	22/06/2020
Núm. revisión	0

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.

Espècies Teixidor SL
Circumval·lació 108-110 | 08241
Manresa
Tel. 938741200 | especies@teixidor.com