FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES

15184 Preparado Paella

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1.1. Descripción

Nombre comercial	**Preparado Paella**
Código	15184
Formato	6x1000 g
Marca	Silomar
Glaseo %	7%

1.2. Presentación

Formato unidad	1000 gramos
Unidades por caja	6 Unidades
Presentación	Bandeja
Envase	Caja cartón

1.3. Peso unidad

Formato (Peso neto envase)	1000 g
Peso neto escurrido envase	0,930 g
Formato (Peso neto caja)	6,000kg
Peso neto escurrido caja	5,560kg

2. MATERIA PRIMA UTILIZADA.

2.1. Lista de ingredientes y características

Ingredientes	*Nombre Científico*	*FAO*	*%*	*P.Neto*
Alas de Pota	Illex spp.	41	28	280
Almeja Entera Blanca	Meretrix lyrata	71	30	300
Camarón	Pandalus spp.	21 y 27	7	70
Cigala Entera	Nephrops norvegicus	27	7	70
Mejillón M/ Concha	Mytilus spp.	87	7	70
Trozos Anilla	Illex spp.	41	21	210

2.2. Alérgenos

Contiene moluscos, crustáceos y sulfitos.
Puede contener pescado.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Dosificación de ingredientes congelados en un porcentaje determinado de acuerdo con las especificaciones de producto y envasado en formato de bandeja.

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Microorg. aerobios	<=1 10^6 ufc/g
Coliformes totales	<=1 10^3 ufc/g
E. coli B-gluc a 44ºC	<=10 ucf/g
Staphyl. coagulasa a 37ºC	<=10 ucf/g
Listeria monocytogenes	<=10 ucf/g
Salmonella-Shigella	Ausencia/25g

*Reglamento CE (2073/2005) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

5. VALOR NUTRICIONAL*

Valor energético	266,1 kJ | 63,7 Kcal
Grasas	1,0 g
de las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de Carbono	1,0 g
de los cuales azúcares	0,2 g
Proteínas	12,6 g
Sal	0,4 g

*por cada 100g de producto

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

6.1. Paletización

Número cajas por base	9 cajas
Número bases por palet	9 cajas
Número cajas por palet	81 cajas
Altura palet total	195 cm
Peso neto palet	486 Kg
Tipo de palet	Palet europeo 80x120
Código EAN unidad consumo	841005315184
Código EAN caja	1841005315184

4.2. Marcado de fechas en unidad consumo

Lote de Producción	Día.Mes.Año [DD.MM.AA]
Fecha Consumo preferente	Día.Mes.Año [DD.MM.AA]

7. ESPECIFICACIONES DE ENVASES

7.1. Bandeja

Material	Bandeja PS + Bobina polietileno apto uso alimentario
Peso neto	~ 40 g
Dimensiones	235x130x60 mm

7.2. Caja de cartón

Material	Cartón ondulado B1 impreso caja Silomar
Peso neto	~ 300 g
Dimensiones [LxAxH]	390x260x180 mm

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8.1. Temperatura de almacenamiento, distribución y transporte

Mantener a -18ºC. Producto ultracongelado.

8.2. Condiciones en Hogar

Frigorífico	1 día
Congelador sin estrellas	3 días
❄	1 semana
❄❄	1 mes
❄❄❄	Hasta fecha consumo preferente

8.3. Vida útil

La vida útil es de 18 meses a partir de la fecha de envasado mantenido a -18ºC.
En caso de descongelación, no se puede volver a congelar y deben ser consumidos dentro de las 24 horas siguientes.

9. MODO DE EMPLEO

Descongele previamente el producto, colocándolo en la parte baja del frigorífico el día anterior a ser utilizado. Cocinar completamente para su consumo.

10. POBLACIÓN DESTINO

Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.

11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Razón social	Silomar Elaborados y Distribución, SL
Dirección	Autovía A-3 Madrid-Valencia, km 345 46930 QUART DE POBLET Valencia
Teléfono	+34 961 920 029
Fax	+34 961 920 051
Mail	silomar@silomar.es
R.G.S.E.A.A	ES 1200154/V CE

FTE 15042/01/23.01.15/COA