

DENOMINACIÓN PRODUCTO	Preparado de ensaladilla
CATEGORÍA COMERCIAL	Plato preparado pasteurizado.
MARCA	FUENTETAJA
PRESENTACIÓN:	Envase flexible termosellado.
PROVEEDOR	GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN S.A.U.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	M ^a Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	22/11/2016
FECHA DE REVISIÓN	13/03/2019

ÍNDICE:

- **FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**
- **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**
- **FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO**
- **LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE**

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES**DENOMINACIÓN PRODUCTO****PESO NETO¹****Preparado de ensaladilla****2000g**¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.**INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS****INGREDIENTES:**

Patata (79%), zanahoria (14%) y guisantes (7%)

CONTENIDO EN ALÉRGENOS:

NO contiene alérgenos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0, Ausencia/25g	.- NMP

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS**Parámetros de producto****No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto****Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)****No aplican límites legales****CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)**

VALOR ENERGÉTICO	256/60 kJ/kcal
GRASAS	0,5g
de las cuales saturadas	0,1g
HIDRATOS DE CARBONO	11,4g
de los cuales, azúcares	0,8g
PROTEÍNAS	2,6g
SAL	<0,1g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Característico de los diferentes vegetales; patata, zanahoria y guisantes.

Color: Amarillo de la patata, naranja de la zanahoria y verde de los guisantes.

Olor: Característico de cada uno de los vegetales que componen la mezcla.

Textura: Firme.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO**PRESENTACIÓN****PRESENTACIÓN:** Envase flexible termosellado, con una etiqueta en su cara anterior con toda la información legalmente requerida, el lote y fecha de caducidad están impresos sobre el plástico de cierre o en la etiqueta.

Envase de cartón con 4 unidades por caja.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Retirar la mezcla del envase, remover y airear el producto hasta que quede suelto. Añadir el resto de ingredientes (mayonesa, atún, huevo, aceitunas...et) al gusto y servir frío.
Caducidad / caducidad secundaria	90 días. Una vez abierto el envase consumir antes de 72 horas.
Conservación	Envasado al vacío. Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C.

ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Método de conservación. Peso neto.

Ingredientes. Fecha de consumo preferente.

Registro sanitario

Lote

LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano