

ENSALADILLA PATATA LONCHA CON ALIOLI

1. INGREDIENTES.

Patata en lonchas (66%) (patatas, aceite de colza, sal, antioxidante (ácido ascórbico)), Salsa ali oli (aceite de girasol, agua, azúcar, vinagre de vino blanco, pasta de ajo picado, yema de **huevo** pasteurizada, sal, perejil, antioxidantes (EDTA cálcico disódico, glucodeltalactona y ácido cítrico), conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico) y espesante (goma xantana)).

2. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.

VALOR ENERGETICO POR 100 g	985 kJ /235 kcal
GRASAS de las cuales saturadas	19 g / 4,3 g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azucares	13 g / 2,7 g
PROTEINAS	1,5 g
SAL	1,3 g

3. LOGÍSTICA.

DENOMINACION	TIPO ENVASE	PESO NETO	UNIDADES CAJA
Formato 280 ml	Material plástico (PP)	200 g.	12
Formato 280 ml	Material plástico (PP)	250 g.	12

4. USO, CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL.

Este producto es apto para cualquier consumidor no alérgico a los siguientes ingredientes o sustancias: huevo.

Esta ensalada no contiene ingredientes que procedan de organismos genéticamente modificados ni que hayan sido sometidos a ningún procedimiento de irradiación.

La ensaladilla es un plato preparado que no está sometido a ningún tratamiento térmico tras su elaboración. El producto tal como se presenta está listo para su consumo.

Para su correcto mantenimiento ha de estar refrigerado, en un rango de temperatura entre 0° y 4° C. Este producto debe ser transportado a una temperatura no superior a 6° C.

En condiciones correctas de transporte y almacenamiento, es decir, sin rotura de la cadena de frío, el producto tiene una vida útil de 90 días desde la fecha de fabricación, una vez abierto el envase debe ser consumido antes de una semana.

5. LOTE Y CADUCIDAD.




El lote se identifica mediante un número de seis dígitos - NNNNNN -.
La fecha de caducidad tiene seis dígitos (DD-MM-AA) indicando, día (DD), mes (MM) y año (AA).

6. CRITERIOS DE CALIDAD.

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS			LEGISLACIÓN APLICABLE
Parámetro	Uds.	Valor	
pH	---	4,2 (± 0,3)	
Aerobios mesófilos	ufc/g	< 10 ⁵	
Enterobacterias	ufc/g	< 10 ³	
Listeria monocytogenes	ufc/g	< 10 ²	RD 2073/2005
Mohos y Levaduras	ufc/g	< 10 ⁴	

7. LEGISLACION APLICABLE

- R.D. 109/2010 por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria.
- Paquete de Higiene: Reglamentos CE nº 852 / 2004, 853 / 2004, y sus modificaciones.
- R.D. 142/2002 lista positiva de aditivos distintos a colorantes y edulcorantes y modificaciones posteriores.
- RE 1333/08 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.
- Reglamento nº 2073 / 2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.
- R.D. 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y sus modificaciones.
- R.D. 858/1984. Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa y sus modificaciones.
- Reglamento CE 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

<p>Realizado por Calidad</p>  <p>Fecha:05/09/16</p>	<p>Aprobado por Gerencia.</p>  <p>Fecha: 05/09/16</p>	<p>Revisado por Dirección de operaciones.</p>  <p>Fecha:05/09/16</p>
--	--	---