

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
---	----------------------------------	--

<u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u>	<u>PREPARADO CHURROS LAZO Y RELLENO</u>
USO PREVISTO	Alimentación Animal y Alimentación Humana, excepto personas intolerantes al gluten.
DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO	Harina de trigo 100% Ingredientes: Harina de trigo 100% natural, sal , anti aglomerante (E536)

CARACTERÍSTICAS (DATOS ANALÍTICOS)

Parámetros	Mínimos	Máximos
Humedad	13%	15%
P/L	0.6	0.9
P	60	90
L	90	120
W	210	250
Índice de caída	320	400
Proteína	9%	-
Gluten Húmedo	24%	-
Gluten Seco	8%	-
Absorción de agua	51%	-

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Estándar	Tolerancias
Color	Blanco	Visual
Olor	Sin olor anormal, a moho u otros olores extraños	Olfativa
Textura	Suave al tacto	Táctil

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
---	----------------------------------	--

PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS

Microbiología	Bacterias aerobias mesófilas	Ufc/g máximo 1×10^6
	Escherichia Coli	Ufc/g máximo 1×10^2
	Salmonella	Ufc/25G ausencia
	Mohos	Ufc/g máximo 1×10^4
	Bacillus cereus	Ufc/g máximo 1×10^5
Micotoxinas	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	<4µg/kg
	Aflatoxina B1	<2µg/kg
	Ocratoxina A	<3µg/kg
	DON	<750µg/kg
	Zearalenona	<75µg/kg
Metales pesados	Cadmio (Cd)	0,2 mg/ Kg (ppm)
	Plomo (Pb)	0,2 mg/ Kg (ppm)

VALORES NUTRICIONALES

Energía(Kcal) / (Kj)	361kcal / 1516 kj
Humedad	14%
Grasa	1,2 g/ 100g
Grasas saturadas	0,3 g/100g
Grasas mono-insaturadas	0,2 g/100g
Grasas poli-insaturadas	0,9 g/100g
Grasas grasos trans	<0,100 G/100g
Colesterol	<500 mg/100g (LDD)
Proteína	10
Carbohidratos totales	66%
Azúcares	<1,0 %
Polioles	
Almidón	66,55 %
Fibra alimentaria total	1,92 %
Sodio	0'059 %
Fe	0,95 mg/100g
Ca	0,020 %
Otros: (Acido oleico,magnesio,etc)	Suave al tacto

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
---	---------------------------	--

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Sacos de 4 y 8 KG

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En vehículos apropiados para éste fin, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante su trayecto la inalterabilidad del producto evitando toda posible causa de contaminación.

ETIQUETADO

- Denominación de venta del producto
- Cantidad neta (para el producto envasado)
- Lote de fabricación
- Condiciones de conservación
- Nº RSI
- Marcado de fechas
- Identificación de la empresa

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar seco y aislado del suelo.

DATOS DE LOTE , CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD

Características del lote: Código numérico que permite la trazabilidad del producto

Vida útil del producto : 120 días

Sistema de trazabilidad: Por número de lote

 <p>The logo features the word "Churros" in a stylized, brown, cursive font. Below it, the word "fáciles" is written in a smaller, brown, sans-serif font. To the right of the text is a golden spiral graphic.</p>	<p>FICHA TECNICA DE PRODUCTO</p>	
--	----------------------------------	--

LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto se ajustará a las normativas de legislación alimentaria española, y en su defecto a las de la Comunidad Europea que les sean aplicables:

- Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión, de 19 de Diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (Metales pesados y Micotoxinas).
- Reglamento (CE) 594/2012 DE LA Comisión, de 5 de julio de 2012, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 de la comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los PCBs no similares a dioxinas y melanina en los productos alimenticios.
- RD 1286/1984 (BOE) Reglamento Técnico Sanitario para elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo, así como productos de su molienda para consumo humano (Microbiología)
- Reglamento (CE) 1929/2003 de Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de Septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (OGM´s)
- Reglamento (CE) 839/2008 de la Comisión de 31 de Julio de 2008 que modifica el Reglamento 396/2005 (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los Anexos II,III, IV relativos a los límites máximos de plaguicidas en el interior o en la superficie de determinados productos.
- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- RD 134/1999 por el que se apruebe la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Directiva 2003/89/CE por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta ala indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) N°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n°1924/2006 y (CE) n°1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/Ce de la Comisión , y el Reglamento CE n° 608/2004 de la Comisión.
- Reglamento (CE) 856/2005 por el que se modifica el Reglamento (CE) 466/2001 en lo que se refiere a las toxinas de Fusarium.

Considerando que siempre deberá cumplir con todas las publicaciones existentes, así como de las modificaciones que de éstas se deriven.