

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Caramelos de Faisán Pheasant Crunchy Pockets (Código Venta / Sales Code : 2060)
Denominación venta / Sales's name	Caramelos de Faisán Pheasant Crunchy Pockets
Formato / Format	48 unidades 48 units
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	-Pasta (harina de trigo (gluten), agua, huevo, cúrcuma, almidón de maíz, sal), carne de faisán (25%), puerro, nata (nata 18% m.g. a partir de leche fresca de vaca, estabilizantes: E-460, E-415, E-466), tomate, zanahoria, cebolla, aceite de oliva virgen extra, vino dulce, sal, caldo de carne concentrado (grasa de palma y grasa de palma hidrogenada, potenciadores del sabor: glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos; extracto de levadura, almidón modificado de patata, aromas, colorante: E150c) y especias naturales. -Pasta (wheat flour (gluten), water, egg, turmeric, corn starch, salt), pheasant meat (25%), leeks, cream (cream 18% mg from fresh cow's milk, stabilizers: E-460, E -415, E-466), tomato, carrot, onion, extra virgin olive oil, sweet wine, salt, concentrated meat broth (palm fat and hydrogenated palm fat, flavor enhancers: monosodium glutamate, disodium inosinate and guanylate) yeast extract, modified potato starch, flavorings, coloring: E150c) and natural spices.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	48 caramelos por bandeja 48 crunchy pockets per tray
Tipo de envase / Kind of tray	Bandeja polietileno negra con film termosellado Black polyethylene tray with heat-sealed film

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	6'00
Actividad de agua / Water activity	0'883

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Característico Characteristic
Olor / Odor	Típico Typical
Sabor / Taste	Característico Characteristic
Textura / Texture	Producto crujiente tras la regeneración Crunchy product after regeneration

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	265 kcal / 1.108 kj
Grasas Total fat	1'9 g
Grasas saturadas Saturated fats	0'3 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	34'5 g
Azúcares Sugars	2'6 g
Fibra Dietary fiber	24 g
Proteínas Protein	15'4 g
Sal Salt	1'46 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	X
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	X
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	X
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **contains allergens, is NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Masa de relleno cocinada a temperaturas aproximadas de 100 °C, y enfriada controladamente entre 0 y 7 °C. Colocada dentro de la pasta, y congelada en abatidor a temperaturas entre -30 y -40 °C durante 10 minutos.

Termosellado a 165 °C.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.

Stuffing dough cooked at temperatures of approximately 100 °C, and controlled cooling between 0 and 7 °C. Placed inside the dough, and frozen in a blast chiller at temperatures between -30 and -40 °C during 10 minutes.

Heat sealed at 165 °C.

The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.

Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.

Transport as frozen product, always below -18 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren.

Población vulnerable: alérgicos al **gluten, huevo, leche y derivados (incluida la lactosa)**. **La concentración de sulfitos es inferior a 10 mg/kg.**

Fry in very hot oil (180°C) until golden brown.

Vulnerable population: allergic to **gluten, egg, milk and derivatives (including lactose)**. **The concentration of sulphites is less than 10 mg / kg.**

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Caramelos de Faisán	8436048904024	98436048904027	4 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (19.968 caramelos) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 240 kg
Pheasant Crunchy Pockets			4 trays / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes (19.968 crunchy pockets) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 240 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones. R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones. R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad. Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods. R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.

Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

Fecha de Aprobación : 18/Octubre/2020

Approval date: 18/October/2020

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:

Carlos Piña Poveda

C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
C.I.F. B-33239025
Autovía A-4, Km. 217
38730 Santa Cruz de Mudela
Telf.: 928 342200- 688 870034