

CLAVO FOOD FACTORY		FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-34 R:05 13/08/18	
				30/01/2020	
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO		CRIOLLA DE CARNE			
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Crujiente masa hojaldrada rellena de una variada mezcla de ingredientes, cuyo principal componente es carne de cerdo, con forma de circular, congelada y envasada.			
LISTADO DE INGREDIENTES		Relleno (50%): Tomate (acidulante: E-330), carne de cerdo adobada (26%) (carne de cerdo, agua, pimentón, sal, aceite de girasol, ajo (SULFITOS), especias, acidulante (E-330), estabilizante (E-451i) y gelificante (E-407)), cebolla, pimienta, aceite de girasol, agua, harina de TRIGO, almidón, ajo (SULFITOS), sal, acidulante (E-330), azúcar y corrector de acidez (E-500ii), Masa: Harina de TRIGO, agua, manteca de cerdo, antioxidantes (E-321, E-320), emulgente (E-471), sal, dextrosa, azúcar, gasificantes (E-450i, E-500ii), almidón y enzimas (GLUTEN y HUEVO). Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO, SOJA, LECHE Y/O SUS DERIVADOS.			
MODO DE PREPARACIÓN		Freír en aceite abundante a temperatura alta (180 °C) entre 3 y 4 minutos, hasta que la superficie esté dorada, removiendo para conseguir un dorado uniforme. No echar más de 6 unidades cada vez para evitar que baje la temperatura del aceite. Si se desea una masa más hojaldrada, descongelar 5 minutos antes.			
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO					
PESO (g)		20-25			
DIÁMETRO (cm)		5,0-6,0			
GROSOR (cm)		1,3-1,8			
PORCENTAJE RELLENO		45-50 ± 2			
PORCENTAJE MASA		50-55 ± 2			
CALIBRE (unidades/kg)		40-50			

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO				CÓDIGO: FT-34 R:05 13/08/18
					30/01/2020
	CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES				
PARÁMETRO		COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g			UNIDADES
Valor energético		247			kcal
Valor energético		1036			kJ
Grasas		11			g
de la cuáles saturadas		4,0			g
Hidratos de Carbono		31			g
de los cuáles azúcares		11			g
Proteínas		6,0			g
Sal		1,2			g
INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS					
Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo, Pan rallado	Presencia	Harina de trigo, Panes rallados	No aplica
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel medio
Huevos y productos a base de huevos	Presencia	Enzimas (Huevo)	Presencia	Huevo, Albúmina de huevo	No aplica
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel medio
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Proteína de Soja	Nivel medio
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche en polvo, lactosuero, queso.	Nivel medio
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO2)	Presencia	Ajo (sulfitos)	Presencia	Ajo (sulfitos)	No aplica
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Bivalvos y Cefalópodos varios	Nivel medio

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-34 R:05 13/08/18	
			30/01/2020	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE	
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ³ ufc/g	10 ² ufc/g	
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica	
<i>Criterios microbiológicos basados en las Normas de referencia (Reglamento CE nº 2073/2005 y nº 1441/2007)</i>				
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado			
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.			
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado			
CONSERVACIÓN EN EL HOGAR				
En congeladores con estrellas				
*** ó ****		Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)		
**		Un mes		
*		Una semana		
En el congelador del frigorífico		3 días		
En el frigorífico		24 horas		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXX)			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)			
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's			
IDENTIFICACIÓN SANITARIA				

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO: FT-34 R:05 13/08/18
			30/01/2020
MARCA	CLAVO		
FORMATO	4 x 1 kg		
ENVASE PRIMARIO	Film de polietileno de baja densidad formando bolsa		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado.		
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera		
PALETIZACIÓN			
PESO NETO (CAJA)	4		Kg
CAJAS x FILA	12		Cajas
FILA x PALET	13		Filas
TOTAL DE CAJAS	156		Cajas
PESO NETO (PALET)	624		Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.		

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Polig. Industrial la Vega parcela 7 47100 TORDESILLAS (VALLADOLID)
Telf: (+34) 983 79 79 00 Fax: (+34) 983 79 79 22