

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Lollipops de Foie con Higos Foie and Figs Lollipops (Código Venta / Sales Code : 1806)
Denominación venta / Sales's name	Lollipops de Foie con Higos Foie and Figs Lollipops
Formato / Format	40 unidades 40 units
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	- Hígado de pato (60%), mermelada de higos (35%) (higo, azúcar, espesante: pectina; acidulante: ácido cítrico), higos secos (2%), sal, gelatina de origen animal, agar-agar, brandy, vino dulce, martini blanco (conservante E224) y especias. - Duck liver (60%), fig jam (35%) (fig, sugar, thickener: pectin; acidifier: citric acid), dried figs (2%), salt, animal jelly, agar-agar, brandy, sweet wine, white martini (preservative E224) and spices.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	40 lollipops por bandeja 40 lollipops 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	5'5
Actividad de agua / Water activity	0'890

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Color pardo amarillento típico de la mermelada de higos por fuera, color pastel típico del foie por dentro Typical yellowish brown color of fig jam outside, typical foie pastel color inside
Olor / Odor	Típico del higo Fig typical
Sabor / Taste	Muy dulce al paladar, quedando posteriormente el gusto del foie Very sweet on the palate, leaving the foie taste later
Textura / Texture	Cremosa Creamy

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	417 kcal/ 1726 kj
Grasas Total fat	36.3 g
Grasas saturadas Saturated fats	15.4 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	16.6 g
Azúcares Sugars	14.4 g
Fibra Dietary fiber	2.3 g
Proteínas Protein	4.8 g
Sal Salt	0.70 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	
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
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)	
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	
Anhídrido 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 **NO contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **DOESN'T contain 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 en sus moldes y congelada en abatidor a temperaturas entre -30 y -40 °C durante 1 hora aproximadamente. Una vez congelado, se retiran los moldes y se cubre el relleno con la mermelada de higos, posteriormente se le añaden higos secos triturados como decoración y pasa de nuevo al abatidor durante 10 minutos.

Se envasa y termosella a 165 °C.

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

Stuffed dough cooked at temperatures of approximately 100 °C, and cooled cooled between 0 and 7 °C. Placed in their molds and frozen in blast chiller at temperatures between -30 and -40 ° C for approximately 1 hour. Once frozen, the molds are removed and the filling is covered with the fig jam, then crushed dried figs are added as decoration and passed back to the blast chiller for 10 minutes.

It is packaged and heat sealed at 165 ° C.

The conditions defined above 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
--

Producto cuyo uso esperado es el consumo directo tras la descongelación. Servir y consumir semicongelado (entre -5°C y 0°C). Servir de pie utilizando los expositores a disposición.

Product whose expected use is direct consumption after defrosting. Serve and consume semi-frozen (between -5°C and 0°C). Use stands to keep them vertical.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Lollipops de Foie con Higos	8436048903485	98436048903488	4 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (16.640 lollipops) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 290 kg
Foie and Figs Lollipops			4 trays / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes (16.640 lollipops) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 290 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 S-1, Km. 217
15730 Santa Cruz de Mudela
Telf.: 928 342220- 685 970034