



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
Versión 03

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del producto	Perdiz Deshuesada en Escabeche (Código Venta : 103)
Formato	Bote de Cristal
Categoría	Conserva
Ingredientes	Perdices deshuesadas procedentes de actividad cinegética (60 %), agua, vinagre de vino, aceite de oliva virgen extra, ajo morado, sal y especias naturales.
Marca	Abuela Cándida
Capacidad nominal	425 gramos netos por bote
Tipo de envase	Bote de cristal modelo 16 Ref con tapa negra esterilizable diámetro 77.

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO

pH	4.8
Actividad de agua	Pendiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico a escabechados.
Olor	Típico de los escabechados.
Sabor	Característico a escabechados.
Textura	Producto ya cocinado listo para comer, de textura blanda y suave.

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO

Valor Energético	119 kcal / 499 kj
Grasas	5´4 g
Grasas saturadas	1´0 g
Hidratos de Carbono	0´6 g
Azúcares	0´1 g
Fibra	0´5 g
Proteínas	17´0 g
Sal	1´58 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente	Está presente en la misma línea de producción	Es utilizado en la misma planta de producción
Cereales que contengan gluten			X
Crustáceos y productos derivados			X
Huevos y productos derivados			X
Pescado y productos derivados			X
Cacahuetes y productos derivados			
Soja y derivados			X
Leche y sus derivados (incluido la lactosa)			X
Frutos de cáscara			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos derivados			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			X
Altramuces y productos derivados			
Moluscos y productos derivados			

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (Según Norma AFNOR)
Incubaciones ambiente : mohos, levaduras, microorganismos mesófilos aerobios y microorganismos mesófilos anaerobios : ausencia.
Incubaciones a 37°C : microorganismos mesófilos aerobios, microorganismos mesófilos anaerobios : ausencia.
Incubaciones a 55°C : microorganismos termófilos aerobios, microorganismos termófilos anaerobios y clostridios sulfitorreductores : ausencia.

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
Materia prima arreglada, eviscerada, lavada a temperatura controlada inferior a 12 °C, cocinada en su escabeche a temperaturas cercanas a 100 °C, enfriada a temperatura controlada de 0 a 7 °C, y posterior deshuesado y cierre. Producto esterilizado en autoclave con registro de parámetros de Tª, Presión y tiempos establecidos en la empresa. Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 4 años.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
Mantenimiento en lugar fresco y seco.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
Transportar en ambiente fresco y seco.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO

Producto cuyo uso esperado, es el consumo directo desde el envase. Producto listo y terminado para consumir directamente.
Puede contener Plomo

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS

PRODUCTO	EAN13	PACKAGING	PALETIZACIÓN
Perdiz Deshuesada	8437000263142	12 botes / caja	10 cajas base x 9 cajas altura Total : 90 cajas (1.080 botes) Atura total palet : 1'50 m Peso total palet : 750 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE

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.

Fecha de Aprobación : 01-Diciembre-2016

VºBº Dirección :

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad :

Carlos Piña Poveda

C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
I.C.F.B. 13339025
Autovía A-4, Km. 217
13730 Santa Cruz de Mudela
Telf.: 928 342220- 685 970034