

	FICHA TÉCNICA ROLLITO PRIMAVERA	
	REFERENCIA	

INGREDIENTES	Relleno: col 54,37%, zanahoria 11,66%, cebolla 0,97%. Masa (33%) [Harina de trigo, agua, aceite girasol refinado y sal].			
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene gluten. Puede contener trazas de leche, soja y pescado.			
DECLARACIÓN OMG'S	Contiene gluten, soja y leche. Puede contener trazas de pescado.			
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Alimento precocinado, elaborado mediante tratamiento térmico (baja pasteurización), y posterior formateado (rollito), ultracongelado a -18°C y envasado.			
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	Textura, color, olor, sabor: propia del producto Peso: 25 g- 40 g- 50 g o 70 g			
CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS	Especificaciones microbiológicas: Criterio microbiológico interno para comidas preparadas con algún ingrediente fermentado y/o curado (muestra única), basado en el REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 y el Reglamento 1441/2007 que modifica el 2073/2005.			
	Características Físico-Químicas	Aw (Según FDA)	≈ 0.97-1.00	
		pH (Según FDA)	5.2-6	
		Bacterias aerobias mesófilas	10 ⁵ ufc/g	
		Coliformes fecales	10 ufc/g	
		Escherichia coli B-glucuronid posit.	10 ufc/g	
		Estafilococos coagulasa +	10 ufc/g	
		Salmonella- Shigella	Ausencia/ 25g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g (control inmediato explotador); Recuento < 100 ufc/g (durante su vida útil)			
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (METALES PESADOS)	Especificaciones químicas: Según Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.			
	Plomo (hortalizas materia prima)	0.10 mg/ Kg	Aflatoxinas (cereales materia prima)	0.10 µg/ Kg
	Cadmio (hortalizas materia prima)	0.10 mg/ Kg	Dioxinas y PCBs (aceite vegetal/ producto lácteo materia prima)	1.5 pg/ g grasa/ 6 pg/ g grasa
VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)	Energía	173.45 kcal/ 725.73 kJ	Grasas	7.24
	Proteínas	12.24	Carbohidratos	14.83
PRESENTACIÓN COMERCIAL/ DISTRIBUCIÓN	En formato granel. Higienizado en unidades según cliente. Bandeja.			
ETIQUETADO	Según Reglamento nº 1169/ 2011 y RD 1334/ 1999			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Congelado: a -18°C hasta fecha de caducidad			
FECHA DE CADUCIDAD	18 meses en congelación (-18°C)			
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Tratamiento culinario completo: en freidora o en sartén con aceite a 180°C, para el producto congelado durante 5 minutos y para el producto descongelado solo es necesario 3 minutos.			
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general			