



FICHA TECNICA
FT-FP-03779

Rev 01

DATOS DEL PRODUCTO

NOMBRE: SAN JACOBOS FILM B & N

MARCA: FRIPOZO

PESO NETO ENVASE: 320 G

PESO NETO EMBALAJE: 4,8 KG

FORMATO: 15 x 320 G

DESCRIPCION: plato preparado cárnico constituido por dos lonchas de fiambre de cerdo con una loncha de queso fundido interior, enharinado, encolado, empanado y ultracongelado individualmente.

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE: FRIPOZO, S.A.

R.S.I.: 26.02720/MU

DIRECCION COMERCIAL/DIRECCION FACTORIA:

AVDA. JUAN CARLOS I, 99 – 30.565 – LAS TORRES DE COTILLAS (MURCIA).

LISTA DE INGREDIENTES

Fiambre de carne (41%) [magro de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, proteína de leche, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E-450 y E-407), antioxidante (E-316), potenciador de sabor (E-621) y colorante natural (E-120)], pan rallado [harina de trigo, agua, sal, grasa de palma, levadura, gasificantes (E-450 y E-500), emulgente (E-471) y colorantes (E-160e y E-160a)], agua, preparado lácteo a base de queso (8%) [queso (45%), margarina, proteínas de leche, suero lácteo en polvo, sales de fundido (E-452 y E-339), fécula de patata y sal], harina de trigo, almidón de maíz, sal y espesante (E-412).

COMPOSICION NUTRICIONAL

| | |
|--------------------------------------|------|
| ENERGIA (KCAL/100 G) | 190 |
| (KJ/100 G) | 799 |
| PROTEINAS (G/100 G) | 6,3 |
| HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G) | 28,5 |
| de los cuales: | |
| Azúcares (g/100 g) | 5,0 |
| GRASAS (G/100 G) | 5,4 |
| de las cuales: | |
| Saturadas (g/100 g) | 1,5 |
| Trans (g/100 g) | 0,0 |
| SAL (G/100 G) | 2,4 |
| FIBRA ALIMENTARIA (G/100 G) | 0,8 |

| | | |
|---|--|--------|
|  | FICHA TECNICA FT-FP-03779 | Rev 01 |
|---|--|--------|

| DECLARACION DE OMG Y ALERGENOS | |
|--------------------------------|--|
| OMG | Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE) Nº 1829/2003 y 1830/2003. |
| ALERGENOS | Contiene: gluten de trigo, soja y leche. |

| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS | |
|--------------------------------|--|
| ASPECTO | San Jacobos bien formados y uniformemente empanados. |
| COLOR | Propio de los diferentes ingredientes. |
| TEXTURA | Recubrimiento ligero y crujiente, fiambre consistente y queso cremoso. |
| SABOR | Propio de los diferentes ingredientes. |

| CARACTERISTICAS FISICAS | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| PARAMETROS | TOLERANCIAS |
| Nº unidades/envase | 4 |
| Dimensiones de la unidad | 107x73x13 mm |
| Peso de la unidad | 80 g (80-86 g) |
| Fiambre | 33 g (31,5-35,5 g) |
| Queso | 6 g (5,5-6,5 g) |
| Recubrimiento | 51% (48-57%) |
| Tipo de pan rallado de adorno | Grano medio-grueso color naranja |

| CARACTERISTICAS QUIMICAS | |
|--------------------------|-------------|
| PARAMETROS | TOLERANCIAS |
| | |

| VIDA UTIL |
|---|
| 18 meses desde la fecha de fabricación (si la temperatura de conservación es igual o inferior a – 18 °C). |



CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARAMETROS | LIMITES |
|---|--|
| <i>E. coli</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Listeria monocytogenes</i> | <5x10 ² ufc/g Ausencia/25g <10 ² ufc/g |

MODO DE EMPLEO

Añadir los San Jacobos directamente congelados, y preferiblemente de uno en uno, a la sartén o freidora con abundante aceite muy caliente (180 °C), y freírlos hasta que se doren al gusto (3 minutos).
El posible fraccionamiento del producto permite darle varios usos, conservando el que no se gaste en estado congelado.
El producto descongelado puede permanecer en el frigorífico durante 24 horas.

POBLACION DE DESTINO

Todos los consumidores excepto alérgicos a los alimentos (ver declaración de alérgenos).

POSIBLE MAL USO POR EL CONSUMIDOR

No respetar la cadena de frío.
No respetar la vida útil del producto en función del equipo de conservación empleado en el hogar.
Superar la fecha de consumo preferente.
Descongelar previamente el producto antes del consumo (no recomendado).
Volver a congelar una vez descongelado.
No someter al producto a un tratamiento térmico previo a su consumo.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a – 18 °C.

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

MATERIAL: caja de cartón ondulado Fripozo.

| | | |
|---|--|--------|
|  | FICHA TECNICA FT-FP-03779 | Rev 01 |
|---|--|--------|

| ESPECIFICACIONES DEL ENVASE |
|--|
| MATERIAL: bolsa de complejo polietileno-polipropileno marca Fripozo. |
| IDENTIFICACION DEL LOTE: expresado mediante 4 dígitos (el primero es la última cifra del año de fabricación y los 3 siguientes son el día del año de fabricación) y una letra (intervalo horario en el que se divide la jornada de producción). |
| CONSUMO PREFERENTE: expresado por mes (2 dígitos) y año (4 dígitos). |

| PALETIZACION |
|---|
| Nº CAJAS POR PALET (1,20 x 0,80 M): 130. |
| Nº CAJAS POR PISO: 13. |
| Nº PISOS: 10. |
| PESO NETO PALET: 624 KG. |

| LEGISLACION APLICABLE |
|---|
| <p>R.D. 1334/1999 (BOE nº 202 de 24/08/1999), por el que se aprueba la Norma general de de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (UE) nº 10/2011, de 14/01/2011, relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.</p> <p>R.D. 930/1992 (BOE nº 187 de 05/08/1992), por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.</p> <p>R.D. 142/2002 (BOE nº 44 de 20/02/2002), por el que se aprueba la Lista positiva de de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>R.D. 1109/1991 (BOE nº 170 de 17/07/1991), por el que se aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.</p> <p>Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29/04/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> |

| REVISADO | APROBADO |
|---|--|
| Fecha: 25/11/2013 | Fecha: 25/11/2013 |
|  Fdo.: Mª Piedad Piñera Control de Calidad |  Fdo.: Manuel Garre Director Técnico |