

PALACIOS <i>El secreto de una familia</i>	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 1 de 4

DENOMINACIÓN PRODUCTO	PROFITEROLES
CATEGORÍA COMERCIAL	PRODUCTO DE PASTELERÍA ULTRACONGELADO
MARCA	FRIGO RESTAURACIÓN
PRESENTACIÓN:	EN BOLSA DE PLÁSTICO
PROVEEDOR	GRANDERROBLE DESSERTS, S.L.U.

RESPONSABLE DE LA APROBACIÓN	Mª Cristina Diez Fernández
FECHA DE APROBACIÓN	05/09/2016
FECHA DE REVISIÓN	25/10/2018

ÍNDICE:

- FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES
- FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
- FICHA DE ENVASADO Y ETIQUETADO
- LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 2 de 4

FICHA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
DENOMINACIÓN PRODUCTO		PESO NETO ¹
PROFITEROLES		3500g
¹ Cumpliendo con la legislación vigente respecto a contenido efectivo.		
INGREDIENTES / CONTENIDO EN ALÉRGENOS		
INGREDIENTES: LECHE desnatada, aceites y grasas vegetales de coco, palma y palmiste, HUEVO, harina de TRIGO, azúcar, LECHE entera en polvo, sal, emulgente (E-471), estabilizante (E-407), aroma natural y colorante (E-160aii). Puede contener trazas de frutos de cáscara		
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		
Los productos se elaboran siguiendo unas Buenas Prácticas de Fabricación que garanticen su Seguridad Alimentaria		
Se toma como referencia los criterios microbiológicos recogidos en el Reglamento (CE) núm. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.		
Microorganismo	Número de colonias admitidas	Método analítico
<i>E. Coli</i>	< 10 ufc/g	Aus/Pres Verde Brillante/Recuento en placa COLI ID
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia / 25 g	Vidas ICS
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g	Vidas LMO
Enterobacterias lactosa +	< 100 ufc / g	VRBL. Recuento en placa
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetros de producto		
No aplican especificaciones físico-químicas propias del producto		
Aditivos (Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios)		
No aplican límites legales		

	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 3 de 4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto) (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

VALOR ENERGÉTICO	1462 kJ / 352 kcal
GRASAS	28 g
de las cuales, saturadas	22 g
HIDRATOS DE CARBONO	19 g
de los cuales, azúcares	11 g
Fibra Alimentaria	0,3 g
PROTEÍNAS	5,9 g
SAL	0,14 g

PRESENTACIÓN NUTRICIONAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Color: Beige.

Olor: Característico.

Sabor: Típico de la masa con relleno sabor nata.

Textura: Suave.

FICHA DE ENVASADO, LOGÍSTICA Y ETIQUETADO

PRESENTACIÓN

Los profiteroles se envasan a granel en bolsas de plástico y estas a su vez en cajas de cartón.

En la caja llevan una etiqueta donde viene toda la información que describe el producto así como la fecha de consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSUMO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Modo de preparación / Consumo	Modo de Empleo: Sacar los profiteroles del envase y descongelar durante 1 hora en refrigeración o 30 minutos a temperatura ambiente Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicada con día, mes y año.
Caducidad / Caducidad secundaria	Fecha de consumo preferente: 548 días después de la fecha de fabricación indicado con día, mes y año / Una vez descongelado, mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas. No volver a congelar.
Conservación	Mantener a -18°C. Producto congelado. Una vez descongelado no volver a congelar.
Transporte	Congelado. A -18°C.

ETIQUETADO (Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Denominación del producto.

Ingredientes. Contenido alérgenos.

Método de conservación. Cantidad neta. Número de porciones.

	FICHA TÉCNICA	FP 19.10
		Edición: 4
		28/01/2013
		Página 4 de 4

Fecha de consumo preferente.

Lugar de origen. Identificación de la empresa

Lote

LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE

Cumplimiento de cualquier legislación aplicable al producto, así como las actualizaciones correspondientes.

Entre ellas:

- Reglamento 178/2002 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 procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- Paquete de higiene: Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios
- Reglamento 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano