



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 02/06/2017 11:17:30

**la Cocinera**

Descripción SAN JACOBO 8X388

Doc. No. 96009712

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Porciones prefritas de fiambre de magro rellenas de crema de queso. Las porciones se forman, empanan y se ultracongelan individualmente.

El producto se envasa en estuches de 388g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

**INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:**

Ingredientes: Fiambre de magro de cerdo (47,5%) [magro de cerdo, agua, almidón de TRIGO, sal, estabilizantes: E451, E452, E407, E410 y E508, dextrosa de trigo, antioxidantes: E316 y E250], pan rallado (harina de TRIGO, grasa de palma, sal, extracto de malta de CEBADA, gasificantes: E500 y E503, levadura (contiene HUEVO), corrector de acidez: E341, antioxidante: E306, agente de tratamiento de la harina: metabisulfito sódico), aceite de girasol, LECHE desnatada en polvo reconstituida, harina de TRIGO, almidón de TRIGO, almidón modificado de maíz, queso fundido (1,6%) (QUESO, proteínas de la LECHE, agua, sales fundentes: E331, E330, E452i y E339, sal), grasa vegetal (palma, coco, girasol en proporción variable), QUESO emmental (0,5%), sal, estabilizante: E451i, corrector de acidez: ácido cítrico. Puede contener trazas de pescado, moluscos, crustáceos, frutos de cáscara, soja y sésamo.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

**PESO NETO**

Peso nominal: 388g

Error tolerable por defecto 1: 376g

Error tolerable por defecto 2: 365g

Valor medio/ lote:  $\geq 388g$

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

**ENVASE/EMBALAJE**

Estuche de cartón.

Fardo con film de polietileno retráctil.

Unidades / caja: 8

Cajas / capa: 24

Capas / paleta: 8

Cajas / paleta: 192

**CODIFICACIÓN**

Código de la unidad de distribución: 7613034625861

Código de la unidad de consumo: 7613034625847

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: IYDDDSXFFF hh:mm



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 02/06/2017 11:17:30



la Cocinera

Descripción SAN JACOBO 8X388

Doc. No. 96009712

L: símbolo de lote  
Y: Indica el último dígito del año de envasado  
DDD: Día del año  
S: Indica el turno  
X: Indica la línea de envasado  
FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado  
Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA  
MM: Mes  
AAAA: Año

**REGISTRO SANITARIO:**

ES 26.00001/VA CE

**VIDA ÚTIL**

18 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

**CALIDAD ORGANOLEPTICA:**

PREPARACIÓN: En freidora o en sartén: 1. Calentar abundante aceite en una sartén o freidora. 2. Freír las porciones de San Jacobo, sin descongelar, hasta que estén doradas (3 minutos). En horno: 1. Calentar el horno a 220°C de temperatura. 2. Poner las porciones de San Jacobo en la bandeja del horno y calentarlas durante 10 minutos. Darles la vuelta y calentarlas durante 2 minutos más.

**APARIENCIA**

Porciones cuadradas uniformes, con relleno de crema de queso y empanado de color dorado.

**SABOR**

Sabor predominante a fiambre de jamón, sobre un fondo suave de crema de queso. Sin olores ni sabores extraños.

**TEXTURA**

Empanado crujiente e interior con fiambre firme y tierno, pero no blando, y crema suave.

**CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	1164 kJ/279 kcal
Grasas/ Lípidos	17 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	3,4 g
Hidratos de carbono	24 g



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 02/06/2017 11:17:30



la Cocinera

Descripción SAN JACOBO 8X388

Doc. No. 96009712

de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	1,9	g
Proteínas	7,7	g
Sal	0,79	g

(\*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

**CONTAMINANTES**

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

**CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 <sup>2</sup>

n = nº total de muestras m = Límite deseado/g M = Conteo que no puede superarse en ningún caso. c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".
---



Elaborado por

Ane Ortiz

Fecha aprobación

02/06/2017 11:17:30

**la Cocinera**

Descripción SAN JACOBO 8X388

Doc. No. 96009712

**INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	SI	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	SI
Moluscos y derivados	NO	SI
Huevos y derivados	SI	-
Pescado y productos derivados	NO	SI
Cacahuetes y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	SI
Leche y derivados (incluido lactosa)	SI	-
Frutos de cáscara y derivados	NO	SI
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	SI
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO <sub>2</sub> )	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.