

	DOCUMENTO	FT-02-B.400g.
	Ficha Técnica PROFITEROL SABOR NATA	Fecha: Septiembre 2023
		Revisión 33
		Página 1 de 5

PROVEEDOR

Empresa:	Dulcifrost, S.L.	Gerente	Pablo Fernández
Dirección:	Polígono Industrial Ibaiondo, 19	R. calidad	Olatz Elicegui
Localidad:	HERNANI		
Provincia:	Gipuzkoa		
Nº de Registro Sanitario:	20.36225/SS		

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACION DEL PRODUCTO

- **Denominación legal:** PROFITEROLES SABOR NATA ULTRACONGELADOS



*Sugerencia de presentación

- **Descripción de producto:**

Producto de pastelería precocinado ultracongelado. Consta de de una pasta con un relleno suave y fresco con sabor a leche. No precisa de tratamiento térmico. Una vez descongelado está listo para su consumo.

Es un producto elaborado a base de materias primas de calidad que garantizan en todo momento las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas del producto. Para su elaboración se utilizan equipos y tecnologías que permiten obtener un producto acorde a las necesidades de nuestros clientes. A lo largo del procesado se siguen unas buenas prácticas de manipulación cumpliendo en todo momento la normativa vigente.

COMPOSICION CUALITATIVA-CUANTITATIVA

Relleno sabor nata: 83%:

Preparado de grasa vegetal:

- agua
- azúcar
- grasa vegetal de coco
- margarina: [grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (colza, palma), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos), sal, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (extracto rico en tocoferoles y palmitato de ascórbico)],
- preparado emulgentes: [almidón, emulgentes: (adipato acetilado de dialmidón, esteres poliglicéridos de ácidos grasos y estearoil 2-lactilato sódico), proteínas de **LECHE**, jarabe de glucosa y estabilizantes: (goma de celulosa y carragenanos)],
- **LECHE** en polvo
- aroma natural

Pasta del profiterol: 17%:

- agua
- **HUEVO** pasteurizado
- harina de trigo (**GLUTEN**) y enzimas
- aceite de girasol
- sal
- conservador E-202

Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza y soja.

	DOCUMENTO	FT-02-B.400g.
	Ficha Técnica PROFITEROL SABOR NATA	Fecha: Septiembre 2023
		Revisión 33
		Página 2 de 5

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS (Reglamento 1169/2011)

SUSTANCIAS O PRODUCTOS	Presente en el producto como ingrediente	Posible contaminación cruzada por presencia en proceso o planta
Cereales que contengan glúten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	x	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevos	x	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	x
Leche y sus derivados	x	-
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados	-	x
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total.	-	-
Altramuz y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos derivados	-	-

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100g

VALORES NUTRICIONALES	Valor medio por 100 g	Valor medio por ración 50 g
Valor energético	1.401 KJ/ 337Kcal	700,5 KJ/ 168,5 Kcal
Grasa [g]	24	12
De la cual saturadas [g]	15	7
De la cual monoinsaturadas [g]	5	3
De la cual poliinsaturadas [g]	4	2
Hidratos de carbono [g]	25	12,5
De los cuales azúcares [g]	6	3
Proteínas [g]	4	2
Sal [g]	0,35	0,175

*50 g. de producto corresponden a 3 unidades de profiterol aproximadamente.

	DOCUMENTO	FT-02-B.400g.
	Ficha Técnica PROFITEROL SABOR NATA	Fecha: Septiembre 2023
		Revisión 33
		Página 3 de 5

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Orden	Parámetros Organolépticos	Descripción	Met. Análisis
1	Aspecto	Bocadito	Visual
2	Color	Tostado	Visual
3	Olor	Lácteo	Organoléptico
4	Sabor	Lácteo	Organoléptico
5	Textura	Suave	Tacto

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (Límites legales según Reglamento 2073/2005)

Orden	Parámetros Microbiológicos	Límites legales (Reglamento 2073/2005)	Objetivo	Límite	Met. análisis	PNT
1	Recuento Aerobios mesófilos (u.f.c./g)		<10 ⁴	< 10 ⁶	Recuento en placa	PNTIZDPCA
2	Recuento Enterobacterias		<10 ²	<10 ³	Recuento en placa	PNTIZD VRBG
3	Recuento E. coli B-Glucoronidasa		<10	<10	Recuento en placa	PNTIZDCOLI-ID
4	Staph. Coagulasa Positivo		<10	<10 ²	Recuento en placa	PNTIZDRPF
5	Investigación de Salmonella SPP. (en 25 g)	Ausencia			ELFA	PNTIZDVIDAS-S
6	Investigación de Listeria Monocytogenes (en 25 g)	Ausencia			ELFA	PNTIZDVIDAS-L

***Estos análisis se llevan a cabo en laboratorios externos subcontratados

CONTAMINANTES REGLAMENTO 1881/2006

PARAMETROS	Límites legales (Reglamento 1881/2006)
Deoxinivalenol	500 µg/kg
Zearalenona	50 µg/kg

CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS

Con el fin de evitar la contaminación física y química de nuestros productos se ha desarrollado un sistema de calidad y seguridad alimentaria que permita controlar los peligros procedentes de las instalaciones y procesos así como los procedentes de las materias primas y auxiliares que forman parte de nuestros productos.

	DOCUMENTO		FT-02-B.400g.
	Ficha Técnica PROFITEROL SABOR NATA		Fecha: Septiembre 2023
			Revisión 33
			Página 4 de 5

En el caso de peligros físicos las medidas que tomamos son las siguientes:

Control	Medida
Control en recepción de materias primas	Tamiz
Control en el proceso de elaboración de los profiterols	Verificación diaria de la integridad de equipos e instalaciones
	Verificación de la integridad de los filtros de las cisternas
	Verificación del correcto funcionamiento del detector de metales mediante patrones certificados antes, durante y al finalizar el proceso de envasado. <ul style="list-style-type: none"> o Acero inoxidable 4mm o Hierro 2.5 mm o No férrico 3 mm
Normas de higiene para el personal de la empresa	Control visual
Mantenimiento de instalaciones y equipos: medidas que garantizan la integridad de las mismas	Control visual

Para ello se ha tenido en cuenta, entre otras fuentes de información, lo establecido en la legislación vigente y concretamente lo establecido en el Reglamento 852/2004 sobre higiene de los alimentos y el Reglamento 1881/2006 sobre contaminantes de los alimentos.

DECLARACIÓN OGM (Organismos modificados genéticamente)

Los profiteroles no está compuesta por ningún componente o materia prima que esté sujeto a un etiquetado de productos compuestos por OGM o producidos a partir de OGM según el Reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003.

Tampoco han sido tratados por radiaciones ionizantes en aplicación la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los alimentos tratados por ionización.

SISTEMA DE MARCAJE DE LOTES Y FECHAS

Definición de lote: Se define como un lote todo producto elaborado y congelado en un mismo día.

Codificación: Día de fabricación. X: última cifra del año. YYY: día de fabricación en juliano.

Lugar donde aparece la codificación: Etiquetado de la caja y envase primario

FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE

Consumir preferentemente antes del fin de día/mes/año 18 meses

Lugar donde aparece: Etiquetado de la caja y envase primario

ESPECIFICACIONES

ENVASADO						
Formato	Material de envasado	Método de envasado	Pesos	Bolsas/Caja	Peso bruto/Caja	Peso unidad/Prof.
• Bolsa Plástico	• Plástico alimentario	• Envasado automático con termosellado	400 g (bolsa)	10	4,3 kg.	±16 g
Tolerancia: ±2 grs.						
Formato Bolsa		MEDIDAS ENVASES			PESO/ENVASE	
• Bolsa 400 g		• Largo 285 mm. / Ancho 200 mm			• 7 g.	
• Caja contenedora		• Largo 390 mm. / Ancho 260 mm. / Alto 203 mm.			• 273 g.	

	DOCUMENTO	FT-02-B.400g.
	Ficha Técnica PROFITEROL SABOR NATA	Fecha: Septiembre 2023
		Revisión 33
		Página 5 de 5

PALETIZACION

La paletización se realiza en palets dispuestos de la siguiente manera:

	Caja 10 Bolsas 400 g
Nº de cajas por fila	9
Nº de filas	9
Total cajas /palet	81

Las cajas se disponen adecuadamente y los palets son retractilados para evitar problemas durante el transporte.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transporte higiénico, no se simultaneará con transporte de otros productos que los puedan contaminar.
Tº de transporte $\leq -18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

Al tratarse de un producto congelado debe almacenarse a temperaturas inferiores a -18°C para evitar roturas de la cadena de frío. Una vez descongelado debe permanecer refrigerado entre 1 a 5°C y debe consumirse en el plazo de 3 días.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACION

Es un producto que únicamente se debe descongelar previo a su consumo. Una vez abierto el envase y descongelado el producto no se debe volver a congelar.

ELABORADO POR:	APROBADO POR:	ACEPTADO POR:
 <p>Fecha: Septiembre 2023 Firma y sello</p>	 <p>Fecha: Septiembre 2023 Firma y sello</p>	<p>Fecha: Firma y sello</p>
<p>Nombre: Olatz Elícegui Cargo: Responsable de Calidad</p>	<p>Nombre: Pablo Fernández Cargo: Dirección</p>	<p>Nombre: Cargo:</p>