

Ficha Técnica de Producto Terminado
MIX TEMPURA 500 g, Santa Rita
Cód. 0.5TS ed.02 fecha de revisión: 18/02/2019

Santa Rita
Una forma diferente de hacer Harinas

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Id. Producto: Mix Tempura, 500 g
Marca: Santa Rita
Lista de ingredientes: Harinas de **Trigo**, Harinas de Maíz, gasificantes (carbonato ácido de sodio, difosfato disódico, fosfato monocálcico, carbonato cálcico), sal.

Descripción producto: Ofrece un rebozado de aspecto dorado, crujiente, muy adherido a la pieza a elaborar, y que se fríe rápidamente, obteniendo unos rebozados crujientes, esponjosos y dorados

Aplicaciones: Para todo tipo de alimentos (carnes, pescados y verduras, frutas y mariscos)

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Id. alérgeno	presente	trazas	Id. alérgeno	presente	trazas
Cereales que contengan gluten.	SI	SI	Frutos de cáscara.	NO	NO
Crustáceos o derivados.	NO	NO	Apio y derivados.	NO	NO
Huevos y derivados.	NO	NO	Mostaza y derivados.	NO	NO
Pescado y derivados.	NO	NO	Sésamo y derivados.	NO	NO
Cacahuets y derivados.	NO	NO	A.sulfuroso / sulfitos >10 ppm	NO	NO
Soja y derivados.	NO	NO	Altramuces y derivados.	NO	NO
Leche y derivados (incluida lactosa).	NO	NO	Moluscos y derivados.	NO	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios para 100 g. de producto.

Energía	1454/347	Kj/kcal
Hidratos de carbono	74.1	g
de los cuales azúcares	1.0	g
Proteínas	9.0	g
Grasas	1.3	g
de las cuales saturadas	0.2	g
Sal	3.7	g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Características organolépticas Color blanquecino, con tonos marfil. Olor y sabor neutro. Sin olores extraños.

Humedad < 15 %

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	< 1x 10 ⁶	2ufc/g.	Mohos y levaduras	< 1x 10 ⁴	ufc/g
E. Coli	< 1x 10 ²	ufc/g.	Samonella sp.	ausencia en 25 g	

Ficha Técnica de Producto Terminado
MIX TEMPURA 500 g, Santa Rita
Cód. 0.5TS ed.02 fecha de revisión: 18/02/2019

Santa Rita
Una forma diferente de hacer Asturias

ESPECIFICACIONES CONTAMINANTES QUÍMICOS

Aflatoxina B1	< 2	ppb	Plomo	< 0.20	ppm
Suma de aflatoxinas	< 4	ppb	Cadmio	< 0.20	ppm

Ausencia de residuos de plaguicidas o presencia por debajo de los valores indicados en Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservación. Conservar en lugar fresco (< 30°C), seco y alejado de olores extraños. No depositar los envases en contacto con el suelo. Preservar de plagas tales como insectos y roedores.
Vida útil 12 meses atendiendo las condiciones de conservación indicadas.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Fecha de consumo preferente	MM / AA	MM: mes; AA: año.
Lote envasado	LOT XXXX	XXXX: número consecutivo de fabricación.
Peso neto	500 g (unidad individual)	Unidad venta: 3 kg (6 unidades en retráctil) 6 kg (12 unidades en caja cartón)
Envase primario	Rígido (práctico, resistente, mejora la conservación del producto).	Reutilizable como tapper en microondas y / o congelador.
Envase secundario	Retráctil (6 unidades)	Caja cartón (12 unidades)
Paletizado.	720 tarrinas/ pallet (360 Kg)	120 retráctiles/ pallet: 12 base x 10 alturas 60 cajas/ pallet: 12 base * 5 alturas

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Reg. (UE) No 1881/2006, que fija el contenido máximo de determinados contaminantes en alimentos (...).
Reg. (UE) No 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos (...).
R.D. 677/2016 Reglamentación Técnico Sanitaria de harinas y sémolas y otros productos de molienda.
Cumplimiento con la legislación española y comunitaria aplicable.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto NO OGM.
Producto no irradiado. Producto no modificado química, biológica o enzimáticamente.

IMÁGENES

