

NÚMERO DE RGSA 20.00010896 /M
NOMBRE PRODUCTO Napolitana jamón y queso
PRESENTACIÓN Envasadas y etiquetadas individualmente en cajas de 30 unidades.

CONSERVACIÓN Mantener a temperatura de 0º a 5º
LOTE DE PRODUCTO El día del año de su fabricación
CONSUMO PREFERENTE 18 días a partir de su fabricación

INGREDIENTES

MASA

Harina de TRIGO, agua, margarina [grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (colza, palma), sal, emulgente (mono y di glicéridos de ácidos grasos de (E-471)), acidulante (ácido cítrico (E-330)), conservador (ácido sórbico (E-200)), aroma y colorante (β -caroteno (E-160ai)], azúcar, levadura, sal (antiglomerante E-536), conservantes: propionato sódico (E-281), ácido sórbico (E-200).

RELLENO

Fiambre de carne de cerdo 23% [Carne de cerdo (agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes (E-450, E-407), conservante E-250, antioxidante E-316]. QUESO blanco pasteurizado 17% [LECHE pasteurizada de vaca, NATA, fermentos, sal, estabilizantes (E-466, E-406, E-417)]

PINTADO

HUEVO pasteurizado [conservador (E-202), antioxidante (E-330)].

- Los ingredientes en NEGRITA se consideran alérgeno
- Puede contener trazas de PESCADO, MOLUSCOS Y SULFITOS.

ALÉRGENOS PRESENTES EN PRODUCTOS

<u>TIPO ALÉRGENO</u>	<u>EN PRODUCTO</u>	<u>EN LÍNEA</u>
Cereales con gluten	SI	SI
Crustáceos o derivados	NO	NO
Pescado o derivados	NO	SI
Leche y derivados	SI	SI
Huevos y subproductos	SI	SI
Soja	SI	SI
Frutos secos y derivados	NO	NO
Apio	NO	NO
Mostaza	NO	NO
Semilla sésamo	NO	NO
SO2	NO	SI
Moluscos	NO	SI
Altramuz	NO	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
POR 100 g DE PRODUCTO

Kcal	268
KJ	1120
Grasas	14,3 g
AGS	6,9 g
H. Carbono	25,1 g
Azúcares	2,1 g
Proteínas	9,1 g
Sal	1,2 g

**FASES
DEL
PROCESO**

- ↻ Recepción de materia prima
- ↻ Elaboración de masa
- ↻ Laminado, cortado y enrollado
- ↻ Pintado de huevo
- ↻ Fermentado
- ↻ Horneado
- ↻ Enfriado
- ↻ Envasado y etiquetado

**Características
Organolépticas**

- PESO** 0,130 kg
FORMA Napolitana
COLOR Característico
OLOR Característico
TEXTURA Tierna y acolchada

PLAN DE CONTROL

Todos los controles realizados en el proceso de fabricación siguen el sistema APPCC implantado por la empresa

<u>Control de materia prima</u>	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Control del estado de la carga ↻ Control de temperatura si procede ↻ Documentación ↻ Control de composición
<u>Control durante la fabricación</u>	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Control del porcentaje de componentes ↻ Control de temperatura de cocción ↻ Control de temperatura de refrigeración ↻ Controles establecidos de APPCC
<u>Control sobre producto acabado</u>	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Control de peso de producto final ↻ Control microbiológico ↻ Control de envasado (color, aspecto, rotura, cierres y etiquetado)