

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 62052

Denominación comercial: PLANCHADO JAMÓN Y QUESO

Denominación legal: Bocadillo de jamón cocido 20% y queso de vaca semidesnatado tierno 20% ultracongelado

Código EAN caja: 8424465620528

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465892192

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 5 días en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 3 - 4 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 - 190 °C

3 - 5 minutos

Consejos de preparación recomendados: Dejar descongelar en frío positivo (0°C/+4°C) de un día para otro, o a temperatura ambiente durante 3-4 horas. Precalentar la plancha. Retirar el plástico e introducir en la plancha durante 4-6 minutos hasta que se funda el queso. Precalentar el horno a 180-190°C. Retirar el plástico e introducir en el horno durante 3-5 minutos, hasta que se funda el queso. (Los tiempos y temperaturas de cocción son orientativos, pueden variar en función del horno/plancha empleado). Producto envasado en atmósfera protectora. 5 días en refrigeración (dentro de su envase original intacto).

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Pan cocido congelado (harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO 4,2% (harina de TRIGO fermentada, agua), levadura, aceite de oliva virgen extra, sal, harina de malta de TRIGO), jamón cocido 20% (jamón de cerdo 70%, agua, sal, azúcar, aromas, estabilizantes (E451, E420, E407), antioxidantes (E316, E331), conservador (E250), QUESO de vaca semidesnatado tierno 20% (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, quimosina, cloruro cálcico, conservador (E252)), salsa con QUESO blanco pasteurizado (QUESO blanco pasteurizado extragrasso 72% (suero de mantequilla (LECHE), LECHE, nata pasteurizada de vaca (LECHE), lactosa (LECHE), sal, estabilizante (E412), conservador (E200), fermentos lácteos), aceite vegetal (girasol) alto oleico, QUESO de vaca (LECHE cruda y pasteurizada de vaca, sal, cuajo, conservante E1105 (HUEVO)), sal (sal refinado, antiaglomerante (E535)), pimienta negra).

Puede contener trazas de: pescado, apio, soja, mostaza.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	X
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1012 kJ	-
	242 kcal	-
Grasas	12 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	5,2 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	19 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	1,5 g	-
Fibra Alimentaria	1,1 g	-
Proteínas	13 g	-
Sal	1,5 g	0,00 g
Sodio	289 mg	-
Colesterol	-	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	-		-
- Masa (g)		-	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	-	-	-
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-
Peso aproximado producto cocido	-		Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: -

Olor: -

Sabor: -

Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	-	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	*

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	304,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	390x290x200	-	-	-
Medidas externas (mm)	393x293x206	-	0x50x0	-
Material	KM CS	-	PP	-
Grosor (mm)	3,00	-	0,04	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

OTROS EMBALAJES

	815018	817012	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	22,48	2,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x430x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	0x430x0	0x50x0	-	-	-	-	-
Material	PET+PE	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,05	-	-	-	-	-	-
Color	Transparente	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	N	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja

Unidades

12

Peso neto (kg)

2,34

Peso bruto (kg)

2,91

Palet

Cajas/capa

8

Capas

8

Total cajas

64

Peso (kg)

211

Altura (m)

1,8

Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.