

	<p style="text-align: center;">PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</p>	<p>Código: 01_723_GCA_ES_011 Edición: 2 Fecha: 13/09/2016 Página: 1/7</p>
---	--	--

1. INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO	
Nombre del Producto	Lasaña 1,2,3 directa al horno
Denominación Legal	Pasta alimenticia de calidad superior, fabricada siguiendo la normativa vigente, según RD 2181/1975
Descripción del Producto	Pasta alimenticia producida a partir de la desecación de una masa no fermentada de sémola procedente de trigo duro y agua potable.
Código del Producto	XXXXXX
Marca y código del Producto Cliente	Lasaña directa al horno 4.2Kg. 300 placas.
Fabricado por (si es una empresa diferente)	Productos alimenticios Gallo, S.L
Registro Sanitario Fabricante	20.00068/B
Dirección del Fabricante	Avda. Sant Julià, 114-146 Granollers España
País de origen	Fabricado en la UE
Reglamentación aplicable	<p>* Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, <u>relativo a la higiene de los productos alimenticios</u>. y CE 2076/05.</p> <p>* Reglamentación Técnico Sanitaria para la <u>elaboración, circulación y comercio de pastas alimenticias</u>. (según RD 2181/1975)</p> <p>* <u>Contenido efectivo alimentos envasados</u> (según Directiva 2007/45/CE) y Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre</p> <p>* <u>Criterios microbiológicos aplicables a los alimentos</u> Reglamento CE 2073/2005 y 1441/2007- Real Decreto 135/2010.</p> <p>* <u>Micotoxinas</u> Reglamento CE 1881/2006/Reglamento 165/2010.</p> <p>* <u>Elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de molienda para consumo humano</u>. R.D. 1286/84.</p> <p>* <u>Materiales plásticos</u> (Reglamento CE 10/2011, CE 1183/12)</p> <p>* <u>Plaguicidas en alimentos de origen vegetal</u> R.D. 280/1994. Y sus actualizaciones.</p> <p>* <u>Contaminantes en alimentos</u> Reglamento CE 1181/2006. Y sus actualizaciones.</p> <p>* Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la <u>norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios</u>, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.</p> <p>* Real Decreto 1669/2009, de 6 de noviembre, por el que se modifica la <u>norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios</u>, aprobada por el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio.</p>
Modo de conservación	Conservar el producto aislado del suelo en ambiente seco y fresco (con temperaturas no extremadas y evitando las corrientes de aire)
Vida útil	Durante los tres años siguientes a la fecha de fabricación. Expresada por fecha de consumo preferente en 6 cifras: DD.MM.AA
Vida útil en la entrega	POR ESPECIFICAR

	<p style="text-align: center;">PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</p>	<p>Código: 01_723_GCA_ES_011 Edición: 2 Fecha: 13/09/2016 Página: 2/7</p>
---	--	--

1.INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO	
Lote	LXAQQQEDDYYX Si x=1 Pastas producidas en Granollers Si x=5 Pastas producidas en Córdoba A=Año de producción QQQ= Día de producción E= Dígito de control DD= Línea de producción YY= Hora de producción
Población destino	Consumidor final. Población en general, excepto aquella que presente sensibilidad al gluten.
Modo de preparación	En una bandeja apta para horno, poner una cada de salsa líquida caliente, montar capas intercaladas entre relleno y abundante salsa líquida, cubrir la última capa con abundante salsa. Directo al horno 16 min + 5min de gratinado.

Lista de ingredientes	Se citan los ingredientes en orden decreciente según la cantidad, adjuntando la información en la columna correspondiente
------------------------------	---

INGREDIENTE (incluye aditivos y coadyuvantes tecnológicos)	%	País de Origen	ORIGEN (vegetal/animal/síntesis)	NºE	Función
Sémola de trigo duro de calidad superior	100	Francia España	Vegetal	-----	-----

Información nutricional:	Valores medios 100g
Energía (Kj)	1458
Grasa, de los cuales	2
<i>Ácidos grasos saturados</i>	0.5
<i>Ácidos grasos monoinsaturados</i>	
<i>Ácidos grasos poliinsaturados</i>	
<i>Ácidos grasos trans</i>	
Carbohidratos totales, de los cuales	68
<i>Azúcares</i>	3.5
Fibra	3
Proteína	12
Sal	0.03
Vitaminas y minerales	

Alérgenos:	Gluten Puede contener trazas de huevo
-------------------	--



OGM's y radiaciones:	<u>Alimentos modificados genéticamente</u> (según reglamento CE 1829/2003). <u>Productos irradiados</u> (según Directiva 1999/2/CE) 1129/2011 y el RD 348/2001 del 4 de Abril 2001.
-----------------------------	---

Utilización de materias primas genéticamente modificada	NO
--	-----------

Utilización de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes gamma o beta	NO
--	-----------

Seguridad alimentaria:				
Micotoxinas:	Tolerancia	Frecuencia control	Método control	Boletín de análisis a cliente
Aflatoxina (B1, B2, G1, G2)	0.05ppb	Semestral	Lab. Externo	Se realiza al trigo de mezcla
Aflatoxinas totales	0.5ppb			
Ocratoxina A,	3ppb			
Deoxinivalenol	750ppb			
Zearalenona (ZEA)	10 µg/kg			
Metales pesados	Tolerancia			
Cadmio	0.2ppm	Semestral	Lab. Externo	Se realiza a la Sémola de trigo duro, al Salvado y a la pasta envasada.
Plomo	0.050ppm			
Mercurio	0.050ppm			
Pesticidas	Tolerancia			
Butóxido de piperonilo	10ppb	Semestral	Lab. Externo	Se realiza al trigo de mezcla, Sémola de trigo duro y al Salvado
Piretrinas	1ppb			
Pesticidas órgano clorados	2ppm			
Pesticidas organofosforados	8ppb			
Alérgenos	Tolerancia			
Trazas de soja	Ausencia	Plan controles externos	Lab. Externo PCR	Se realiza a la Sémola de trigo duro, Pasta y Trigo.
Trazas de huevo	Ausencia			
Otros	Tolerancia			
Elementos extraños	Fe: 1.5mm No Fe: 1.5mm Inox: 2.00mm	Inicio de turno y cada 4 horas en línea de envasado	01_54_GCA_IT_015	N.A
Otros	Tolerancia			
Muestra para trazabilidad	Control hasta fin de vida	Cada lote Envasado	N.A	N.A

2. ENVASES:



PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: 01_723_GCA_ES_011
Edición: 2
Fecha: 13/09/2016
Página: 4/7

	ENVASE
Formato del envase	Medidas Externas Caja
	Largo 332 mm Ancho 174 mm Alto 85 mm
Material del envase	Cartón + Film
Cumplimiento del Reglamento (UE) 10/2011 relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y migración de envases.	SI
Sistema de cierre	N/A
Etiqueta	N/A
	
FOTO PROVISIONAL.	

Contenido efectivo	Cantidad nominal	Contenido mínimo tolerado
4200g	4200g	1437g *

*Según Real Decreto 1801/2008

Dimensiones de carga paletizada	Número de unidades de venta por pallet	Cajas por capa	Número de pisos	Material pallet
Largo 1200 mm Ancho 800 mm Alto 150 mm	182	14	13	Palet Rojo

	<p style="text-align: center;">PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</p>	<p>Código: 01_723_GCA_ES_011 Edición: 2 Fecha: 13/09/2016 Página: 5/7</p>
---	--	--

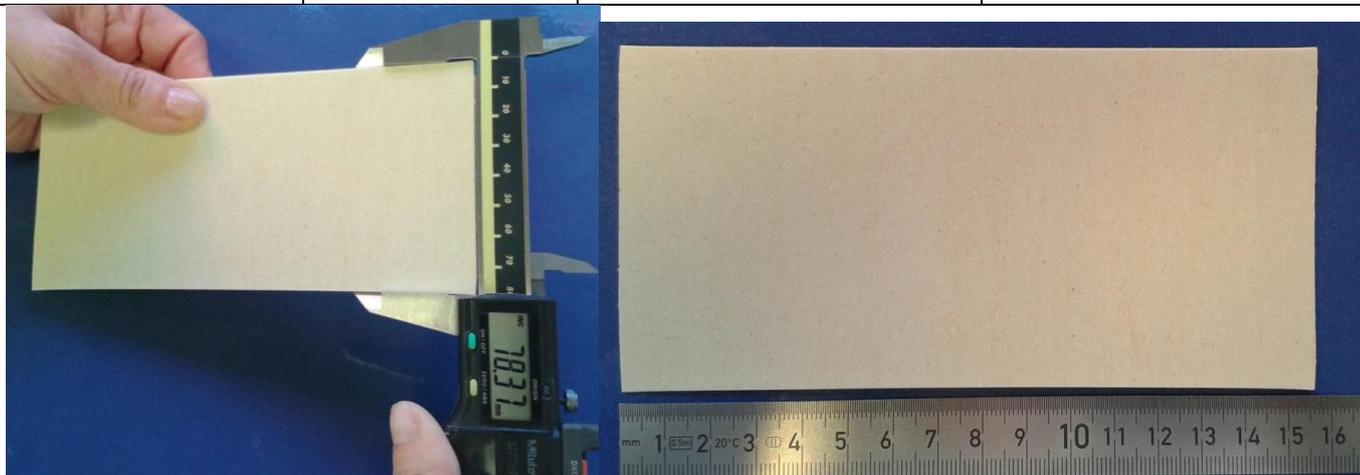
3. CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO

Parámetros fisicoquímicos:

Parámetro	Tolerancia	Frecuencia control	Método control
Humedad	12,0 % +/-0.5	Cada lote	Orden de 31 Enero de 1977 BOE 167 de 14.07. 1977 Métodos de análisis cereales y derivados Real Decreto 1286/1984 de 19 de Mayo 01_82_LAB_IT_006 01_82_LAB_IT_044
Cenizas s.s.s	0,90 % +/-0.02 máx.	Cada lote	
Proteínas s.s.s (N*5.7)	11,5% +/-0.5 mín.	Mensual	Laboratorio Externo.
		Diario por Infratec a la sémola de fabricación	Lab. Interno IT_82_LAB_IT_088
Grado de acidez s.s.s	4º máx.	Mensual	Métodos de análisis para la determinación del Grado de Acidez, B.O.E nº 260 30/10/1991. Real Decreto 1537/1991 de 19 de Octubre. 01_82_LAB_IT_009

Medidas

Lasaña directa al horno	L= 155 - 160mm A= 75 - 80mm Es= 0.95 - 1.0mm	Cada lote	01_82_LAB_IT_103 Lab. Interno
-------------------------	--	-----------	----------------------------------



Defectos

Varios	Tolerancias marcadas en: 01_71_LAB_IT_000 Placas	Cada lote	Lab. Interno Pastificio: 01_75_PAS_FR_023
--------	--	-----------	---

Parámetros Microbiológicos:



Parámetro	Tolerancia	Frecuencia control	Método control
Bacterias aerobias mesófilas	Max 105ufc/g	Bimestral	PNT 021 Lab. Externo
<i>Escherichia coli B-glucuronid posit.</i>	Ausencia	Bimestral	PNT 016 Lab. Externo
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	Bimestral	PNT 019 Lab. Externo
Estafilococos coagulasa +	Max 100 ufc/g	Bimestral	PNT 010 Lab. Externo
<i>Bacillus cereus</i>	Max 100ufc/g	Bimestral	PNT 039 Lab. Externo
<i>Clostridium perfringens</i>	Max 100 ufc/g	Bimestral	PNT 015 Lab. Externo
<i>Listeria monocytogenes</i>	Max 100 ufc/g	Bimestral	PNT 018-AL Lab. Externo

Parámetros Organolépticos:

Parámetro	Tolerancia	Frecuencia control	Método control	Muestra al cliente previo envío lote
Aspecto	Sin defectos visibles	Cada lote	01_82_LAB_IT_102 Lab. Interno	SI, cantidad pactada según cliente
Color	Característico de pasta de trigo duro.	Cada lote	01_76_LAB_IT_042 Lab. Interno	
Olor y sabor	Característico de pasta de trigo duro, sin notas rancias	Cada lote		
Textura	Pasta cocida: Elástica, consistente	Cada lote		
Tiempo de cocción	Para pastas al dente: 16min.	Cada lote		

4. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Condiciones de almacenamiento	Conservar el producto aislado del suelo y apartado de focos de riesgo de infección por insectos, o bien por posible riesgo de alteración de las características organolépticas del producto (productos que desprendan intenso olor o desprendan humedad). Así mismo recomienda la necesidad de mantener el producto alejado de fuentes de calor y de puertas de acceso
Condiciones de transporte	En vehículo adecuado a nivel de normas higiénicas: limpio, sin humedad, sin presencia de olores extraños sin evidencia de actividad de insectos,

	<p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO, S.L.</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</p>	<p>Código: 01_723_GCA_ES_011 Edición: 2 Fecha: 13/09/2016 Página: 7/7</p>
---	--	--

<p>Temperatura entrega producto</p>	<p>aves o roedores y suelos y paredes en buen estado T^a ambiente. El producto debe ser entregado en transporte alimentario, evitando transporta producto no alimentario. Debe existir un sistema un sistema implantado para evitar la contaminación cruzada.</p>
--	--