

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL**

FTWJQA Rev. 00

Fecha: 11-12-14

1. DATOS DE IDENTIFICACION

PRODUCTO:	WRAP MIXTO
CODIGO INTERNO:	WMIX
EAN 13:	8424058010606
ITF14:	18424058010603
FABRICANTE:	NAMING S.L. Pol. Ind. El Zafranar Parcelas 21.1 y 21.2 50.550 Mallen (Zaragoza) Teléfono: 976 866 380 Fax: 976 851 368 E-mail: clientes@n-aming.es www.n-aming.es REGISTRO SANITARIO:26.013408 /Z

2. ASPECTO DEL PRODUCTO**3. PRODUCTO**

INGREDIENTES: TORTA DE TRIGO (42%) (harina de trigo, agua, aceite vegetal (aceites vegetal refinados, emulgente de origen vegetal (E-471), antioxidantes (E-306, E-304)), estabilizantes (E-422, E-412, E-466), sal, dextrosa, harina de arroz, espinaca deshidratada, colorantes (E-102, E-142), gasificantes (E-450, E-500ii, E-341i), emulgentes (E-471), conservantes (E-281, E-202), corrector de la acidez (E-296). **FIAMBRE DE MAGRO III (25%):** paleta y magros de cerdo (55%), agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, dextrosa, estabilizadores (E-407, E-451i), aromas, conservador (E-250), antioxidante (E-316), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-120). **TOMATE (15%), QUESO EDAM (12%), MOSTAZA LIGERA (6%):** (Salsa mostaza (50%): Agua, vinagre de alcohol, grano de mostaza (11 %), azúcares, almidón de maíz, sal, estabilizantes (E-410, E-412 y E-440), aromas naturales, acidulante (E-330), conservadores (E-202 y E-211), Salsa Ligera (50%): agua, aceite vegetal, yema de huevo, vinagre de vino, azúcar, estabilizante (E-415), sal, colorante: beta caroteno, aromas naturales, conservador (E-202 y E-211), acidulante (E-330), y antioxidante (E-385))

ALÉRGENOS: Cereales con gluten y derivados, soja y derivados, leche y derivados (incluida la lactosa), mostaza y derivados, huevo y derivados.

TRAZAS: Frutos de cascara, crustáceos y derivados, pescado y derivados, sésamo y derivados, apio y derivados.

4. DURACIÓN DE PRODUCTO

CADUCIDAD	5 DIAS
MARCADO DE CADUCIDAD Y LOTE	CADUCIDAD: DD/MM/AA, (en donde DD es día, MM, es mes y AA es año) LOTE: Fecha de fabricación en sentido inverso: MM (mes); DD (día). Ej: 9081-fabricación del día 18 de septiembre.

ELABORADO POR:
Departamento de calidad

APROBADO POR:
Dirección



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL

FTWJAQ Rev. 00

Fecha: 11-12-14

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Según reglamento CE nº 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007

- **Listeria monocytogenes:** Ausencia/25 g antes de expedición
- **Listeria Monocytogenes:** ≤ 100 ufc/g, durante su vida útil.

6. ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES (valores medios por 100 g de producto)

- **Valor energético:** 220 kcal / 923 kJ
- **Grasa (%):** 8,1 g
 - De las cuales saturadas (%): 2,6 g
- **Hidratos carbono (%):** 28,1 g
 - De los cuales azúcares (%): 2,4 g
- **Proteínas (%):** 8,7 g
- **Sal (%):** 1,3 g

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Marrón tostado con rosado del fiambre con tonos rojos y amarillos.

Textura: suave y jugosa

Sabor: característico del fiambre magro con queso mas el toque fresco del tomate en una sabrosa salsa mostaza miel.

8. CONDICIONES DE CONSERVACION Y EMPLEO

PRODUCTO REFRIGERADO: MANTENER ENTRE +1°C Y +4°C

PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO

ELABORADO POR:
Departamento de calidad

APROBADO POR:
Dirección

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL**

FTWJQA Rev. 00

Fecha: 11-12-14

9. INFORMACION LOGISTICA

UNIDAD		PALET (CAJA PEQUEÑA) MEDIDAS (mm) : ALTO 145 X ANCHO 150 X PROFUNDIDAD: 255		PALET (CAJA GRANDE) MEDIDAS(mm) : ALTO 141 X ANCHO 204 X PROFUNDIDAD 381.5	
PESO UNIDAD	175 G	CAJAS POR PALET	360	CAJAS POR PALET	
ENVASE PRIMARIO	PE	CAJAS POR CAPA	24	CAJAS POR CAPA	
TARA DEL ENVASE:	13 G	CAPAS POR PALET	15	CAPAS POR PALET	
PESO BRUTO UNIDAD:	MINIMO 188	UNIDADES POR CAJA	4	UNIDADES POR CAJA	
MEDIDAS UNIDAD: ALTO: 16 CM \pm 0,5 cm ANCHO: 11 CM \pm 0,5 cm PROFUNDO: 5 CM \pm 0,5 cm		PESO NETO DE LA CAJA	700 G	PESO NETO DE LA CAJA	
		TARA DE LA CAJA	73 G	TARA DE LA CAJA	
		PESO BRUTO DE LA CAJA	825 G	PESO BRUTO DE LA CAJA	
		UNIDADES POR PALET	1440	UNIDADES POR PALET	
		PESO BRUTO DEL PALET	322 KG	PESO BRUTO DEL PALET	
		ALTURA DE LA CAPA	145 mm	ALTURA DE LA CAPA	
		ALTURA DEL PALET	2,3 m	ALTURA DEL PALET	

ELABORADO POR:
Departamento de calidadAPROBADO POR:
Dirección