



HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 3
Página 1 de 1
Noviembre 2017

FICHA TÉCNICA: AJO DE MATAZÓN (25)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Comida preparada a base de carne y vísceras de cerdo

INGREDIENTES:

Pan (Harina de **TRIGO**, agua, sal, levadura), despojos de cerdo, papada y tocino vetoso, aceite de girasol, ajo y especias.

ALERGENOS: Trigo (gluten)

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Fritura de carnes
3. Picado
4. Mezcla
5. Cocción (T° 40': Tª 120°C)
6. Enfriamiento. (T° <2h)
7. Envasado.
8. Almacenamiento.
9. Distribución

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos
Valor energético: 288 Kcal / 1206 kJ
Grasas: 22,30 g
De las cuales saturadas: 19,10 g
Hidratos de carbono: 12,80 g
De los cuales azúcares: 0,56 g
Proteínas: 9 g
Sal: 1,20 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bandeja de plástico de uso alimentario.
Peso neto: 500gr

SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:

Almacenamiento en frío a Tª 5°C

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 5 días a partir de la fecha de fabricación.

AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:

Este tipo de producto puede ser consumido directamente sin necesidad de ser cocinado, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto personas sensibles al gluten

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado Tª 5°C