



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 1
Página 1 de 1
Junio 2019

FICHA TÉCNICA: Magra con tomate (54)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Magra con tomate, comida preparada lista para su consumo

INGREDIENTES:

Magra de cerdo, tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra (5, 1%), azúcar y sal), pimiento rojo, pimiento verde, aceite de oliva y sal.

ALERGENOS:

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Preparación de las materias primas
3. Cocinado
4. Envasado
5. Exposición y venta

Características físico-químicas: pH > 4.5, Aw >0.95

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos
Valor energético: 149 Kcal / 628 kJ
Grasas: 8.20 g
De las cuales saturadas: 2.50 g
Hidratos de carbono: 6.50 g
De los cuales azúcares: 2.60 g
Proteínas: 12.30 g
Sal: 0.67 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Envase de plástico tipo tarrina bisagra conteniendo 500 gr de producto.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:

Almacenamiento en refrigeración a Tª 0-5°C

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

5 días a partir de la fecha de fabricación.

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

Este tipo de producto debe ser consumido cocinado, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores, excepto personas sensibles a los alérgenos mencionados.

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado Tª 0- 5°C