



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
Julio 2019

FICHA TÉCNICA: Pimiento relleno (55)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Pimiento relleno, comida preparada con tratamiento térmico, que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico

INGREDIENTES:

Pimiento, relleno: carne de pollo, puerro, calabacín, cebolla, tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra (5, 1%), azúcar y sal), especias, aceite de oliva y sal.

ALERGENOS:

PROCESO DE ELABORACIÓN:

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

Características físico-químicas: pH 6.5, Aw >0.95

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos

Valor energético: 180.5 Kcal / 758 kJ

Grasas: 14.10 g

De las cuales saturadas: 5.12 g

Hidratos de carbono: 5.10 g

De los cuales azúcares: 2.40 g

Proteínas: 8.30 g

Sal: 1.90 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Envase en bandeja de poliespan

A granel, peso por pieza 350-550 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, hornear durante 20 minutos a 180°C.

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