

<p style="text-align: center;">PRODISAL SL</p>	<p>FICHA TÉCNICA PRODUCTO</p> <p><u>SANDWICH CANGREJO</u></p>	Código: FT-01
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, símil de cangrejo, huevo cocido, fiambre de york y mahonesa.

Información alérgenos: Contiene **Gluten, leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja, sulfitos, huevo** y productos a base de huevo, **crustáceos y pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 5 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en film retráctil.
- 10 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH CANGREJO</u>	Código: FT-01
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Film retractil. Destino, establecimientos minoristas y restauración.
- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH ATÚN</u>	Código: FT-02
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODIAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, atún, huevo cocido, lechuga, fiambre de york y mahonesa,

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**, **huevos** y productos a base de huevo, **pescado** y productos a base de pescado.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 5 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en film retráctil.
- 10 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH ATÚN</u>	Código: FT-02
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Film retractil. Destino, establecimientos minoristas y restauración.
- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Físico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO SANDWICH TORTILLA	Código: FT-03
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODIAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, huevo, patata, fiambre de york, fritada de hortalizas y mahonesa.

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**, **huevos** y productos a base de huevo,

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 5 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en film retráctil.
- 10 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH TORTILLA</u>	Código: FT-03
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Film retractil. Destino, establecimientos minoristas y restauración.
- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH MIXTO</u>	Código: FT-04
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODIAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, queso, fiambre de york y mahonesa

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 5 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en film retráctil.
- 10 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH MIXTO</u>	Código: FT-04
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Film retractil. Destino, establecimientos minoristas y restauración.
- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH PRIMAVERA</u>	Código: FT-05
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODIAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, huevo cocido, fiambre de york, simil cangrejo, atún, mahonesa, tomate frito, ketchup.

Información alérgenos: Contiene **Gluten, leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja, sulfitos, huevo** y productos a base de huevo, **crustáceos y pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 5 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en film retráctil.
- 10 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH PRIMAVERA</u>	Código: FT-05
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Film retractil. Destino, establecimientos minoristas y restauración.
- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH PICANTE</u>	Código: FT-06
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, atún, fiambre de york, mahonesa, tomate frito, ketchup y alegría riojana.

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**, **huevo** y productos a base de huevo, **y pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 5 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en film retráctil.
- 10 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH PICANTE</u>	Código: FT-06
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Film retractil. Destino, establecimientos minoristas y restauración.
- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODICAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH VEGETAL</u>	Código: FT-07
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODICAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, atún, queso, huevo cocido, espárrago, lechuga, mahonesa, tomate frito.

Información alérgenos: Contiene **Gluten, leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja, sulfitos, huevo** y productos a base de huevo y **pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 5 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en film retráctil.
- 10 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH VEGETAL</u>	Código: FT-07
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Film retractil. Destino, establecimientos minoristas y restauración.
- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH INTEGRAL</u>	Código: FT-08
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODIAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde integral , atún, queso, huevo cocido, lechuga, mahonesa, tomate frito

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**, **huevo** y productos a base de huevo y **pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH INTEGRAL</u>	Código: FT-08
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH BACON</u>	Código: FT-09
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODIAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, bacon, queso y mahonesa

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**, **huevo** y productos a base de huevo.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH BACON</u>	Código: FT-09
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH JAMÓN/QUESO</u>	Código: FT-010
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/BI

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, fiambre de york y crema de queso.

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH JAMÓN/QUESO</u>	Código: FT-010
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH CHORIZO</u>	Código: FT-11
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, chorizo y crema de queso

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**
Puede contener **frutos de cáscara**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>SANDWICH CHORIZO</u>	Código: FT-11
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Destino, establecimientos minoristas y máquinas expendedoras (Vending).

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>ZAPATILLA ATÚN</u>	Código: FT-13
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Pan de molde, fiambre de york, atún, huevo cocido, lechuga, tomate frito, mahonesa, ketchup

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **soja**, **sulfitos**, **huevo** y productos a base de huevo y **pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 5 días: es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en film retráctil.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>ZAPATILLA ATÚN</u>	Código: FT-13
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Film retractil. Destino, establecimientos minoristas y restauración.

Peso neto aproximado: 125 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>CROISSANT CANGREJO</u>	Código: FT-14
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/BI

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Croissant, símil de cangrejo, fiambre de york, queso, mahonesa..

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **huevo** y productos a base de huevo, **crustáceos y pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>CROISSANT CANGREJO</u>	Código: FT-14
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Contiene 2 unidades.

Peso neto aproximado: 120 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>CROISSANT ATÚN</u>	Código: FT-15
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/B

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Croissant, atún, huevo cocido, fiambre de york, mahonesa, tomate frito.

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **huevo** y productos a base de huevo **y pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>CROISSANT ATÚN</u>	Código: FT-15
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Contiene 2 unidades.

Peso neto aproximado: 120 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>CROISSANT CANGREJO</u>	Código: FT-14
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/BI

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Croissant, símil de cangrejo, fiambre de york, queso, mahonesa..

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **huevo** y productos a base de huevo, **crustáceos y pescado**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>CROISSANT CANGREJO</u>	Código: FT-14
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Contiene 2 unidades.

Peso neto aproximado: 120 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>BRIOCHETTE MIXTO</u>	Código: FT-16
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/BI

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Briochette, fiambre de york, queso, mahonesa.

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **huevo** y productos a base de huevo.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>BRIOCHETTE MIXTO</u>	Código: FT-16
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Contiene 2 unidades.

Peso neto aproximado: 120 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

PRODISAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>BRIOCHETTE CHORIZO/QUESO</u>	Código: FT-17
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 1 de 2

1.- DEFINICIÓN DEL PRODUCTO.

COMIDA PREPARADA (R.D. 3484/2000): elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

2.- INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

- **MARCA COMERCIAL:** DS Catering.
- **FABRICANTE:** PRODISAL SL.
Dirección: C/ Luzarra, nº 12, 48014 BILBAO.
Tfno: 94 476 01 28
RGSEAA: 26.01871/BI

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

Briochette, chorizo y crema de queso.

Información alérgenos: Contiene **Gluten**, **leche** y sus derivados (incluida la **lactosa**), **huevo** y productos a base de huevo y **soja**. Puede contener **frutos de cáscara**.

4.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor característicos del producto. Sin acuse de olores y sabores desagradables o de acidez.

Textura blanda y jugosa del pan de molde y relleno.

5.- CONSUMO PREFERENTE Y MODO DE CONSERVACIÓN

Vida útil del producto:

- 10 días; es la fecha de consumo preferente establecida por nuestra empresa para el producto comercializado en estuche plástico rígido.

Condiciones de conservación:

Producto refrigerado: conservar entre 0-5°C

6.- USO ESPERADO. POBLACIÓN DE DESTINO.

Consumo directo. Producto destinado a población en general. Deben abstenerse personas con problemas de alergias o intolerancia a cualquier ingrediente especificado en la composición.

PRODIAL SL	FICHA TÉCNICA PRODUCTO <u>BRIOCHETTE CHORIZO/QUESO</u>	Código: FT-17
		Fecha creación: 15-04-2013 Fecha revisión:
		Nº Revisión: 00
		Página 2 de 2

7.- FORMATOS DE VENTA Y PRESENTACIÓN COMERCIAL. ETIQUETADO.

Presentación comercial:

- Estuche plástico rígido. Contiene 2 unidades.

Peso neto aproximado: 120 gr.

Información del etiquetado. En el envase figurará mediante etiqueta adhesiva:

- La denominación de venta y la marca comercial.
- Identificación del fabricante y dirección.
- Ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente / Lote.
- Modo de conservación

8.- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y FISICO QUÍMICAS. Normativa de referencia

PLATO PREPARADO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

Microbiológicas

REGLAMENTO 2073/2005. Modificado por Reglamento CE 1441/2007.

- *Listeria monocytogenes* : Ausencia/ 25 gramos.

R.D. 3484/2000: Criterios Microbiológicos referentes a Comidas Preparadas SIN tratamiento térmico.

INDICADORES

- Aerobios Mesófilos: n = 5, c = 2, m= 10⁵ M=10⁶
- Coliformes Totales: n = 5, c = 2, m= 10³ M=10⁴

TESTIGOS FALTA HIGIENE

- E. Coli: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²
- Staphylococcus Aureus: n = 5, c = 2, m= 10 M=10²

PATÓGENOS

- *Salmonella spp*: n = 5, c = 0, Ausencia/ 25 gramos

Fisico-químicas: Ausencia de objetos extraños en el producto.

Utilización aditivos dentro de la lista positiva de aditivos autorizados en la Unión Europea. REGLAMENTO (UE) N° 1129/2011.

9.- REGLAMENTACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

- REGLAMENTOS DE HIGIENE 852-853-854/2004.
- REGLAMENTO 2073/2005:Criterios Microbiológicos productos alimenticios. modificado por el Reglamento CE 1441/2007.
- R.D.142/2002 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
- RD 2001/95 Y MODIFICACIONES POSTERIORES: Lista positiva de aditivos colorantes.
- REAL DECRETO 3484/2000. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.