



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

MASA DE CHURROS DE LAZOS DE 2 KGS.

Fecha vigor: 10/07/2017

Rev. 1

ÍNDICE

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. USO PREVISTO/INGREDIENTES
3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO
4. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO
5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
6. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS
7. VALORES NUTRICIONALES
8. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE
10. ETIQUETADO
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
12. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD
13. LEGISLACIÓN APLICABLE

CONTROL DE REVISIONES

Nº Rev.	Fecha	Motivo de modificación
01	Julio 2.017	Modificación del nombre del producto e ingredientes.

	ELABORADO Y REVISADO	APROBACIÓN CLIENTE
FECHA	10/07/2017	
NOMBRE	Alejandro Gil Albertelli	
PUESTO	Gerente	
FIRMA		



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

MASA DE CHURROS DE LAZOS DE 2 KGS.

Fecha vigor: 10/07/2017

Rev. 1

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal: Se consideran masas fritas aquellos preparados alimenticios de consumo inmediato fabricados por una mezcla de agua potable, harina y sal, adicionados o no de gasificantes autorizados.

Denominación comercial: Masa de churros de lazos de 2 kgs.

2. USO PREVISTO / INGREDIENTES

Uso previsto: Alimentación humana, excepto personas intolerantes al gluten.

Ingredientes: HARINA, agua, Aceite de girasol y sal.

Alérgenos: GLUTEN.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Se calienta el agua con la sal hasta llegar a ebullición, se mezcla en la amasadora junto con la harina y se amasa. Tras terminar de amasar, se vierte en la mesa, se extiende y se espera a que se enfríe.

Una vez se haya enfriado la masa se pesa en bloques de 2 kg, se envuelve en film alimentario y se envasa al vacío.

4. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO

Masa de churros de lazos de 2 kgs.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

MASA DE CHURROS DE LAZOS DE 2 KGS.

Fecha vigor: 10/07/2017

Rev. 1

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS
Color	Blanco amarillento	Visual
Olor	Sin olor anormal, a moho u otros olores extraños	Olfativa
Textura	Suave al tacto	Táctil

6. PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

7. VALORES NUTRICIONALES

Energía	131 kcal/556 kJ
Hidratos de carbono	25,4g /100g
Azúcares	0,87g /100g
Fibra	1,0g /100g
Grasas	1,3g /100 g
Grasas saturadas	0,28g /100 g
Proteínas	4,0g /100g
Sal	1,7g / 100g

MICROBIOLOGÍA	Listeria monocytogenes	ufc/25g ausencia
---------------	------------------------	------------------



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

MASA DE CHURROS DE LAZOS DE 2 KGS.

Fecha vigor: 10/07/2017

Rev. 1

8. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Bloques de 2 kg de masa envasados al vacío.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE

En vehículos apropiados para este fin, garantizando la temperatura de conservación del producto, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante su trayecto.

10. ETIQUETADO

- ✓ Denominación de venta del producto.
- ✓ Lote de fabricación.
- ✓ Fecha de producción.
- ✓ Fecha de duración mínima.
- ✓ Peso neto del producto.
- ✓ Ingredientes.
- ✓ Condiciones de conservación.
- ✓ Identificación de la empresa.
- ✓ Número del registro sanitario.

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración 0-5°C.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

MASA DE CHURROS DE LAZOS DE 2 KGS.

Fecha vigor: 10/07/2017

Rev. 1

12. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD

Características del lote: Código numérico que permite la trazabilidad del producto.

Vida útil del producto: 14 días envasados al vacío. 2 días una vez abierto el envase.

Sistema de trazabilidad: Por número de lote.

13. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Real Decreto 2507/1983, de 4 de Agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de Marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- El R.D 3484/2000, por el que se establecen las normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el [Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero](#).
- Reglamento (CE) 839/2008 de la Comisión de 31 de Julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) [852/2004, de 29 de Abril de 2004](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la directiva 90/496/CEE del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/Ce de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

MASA DE CHURROS DE LAZOS DE 2 KGS.

Fecha vigor: 10/07/2017

Rev. 1

- Reglamento (CE) 135/2010 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Considerando que siempre deberá cumplir con todas las publicaciones existentes, así como de las modificaciones que de estas se deriven.