



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PREPARADO PARA CHURROS DE RUEDA O PORRAS

Fecha vigor: 22/05/2017

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. PARÁMATROS 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

	ELABORADO Y REVISADO	APROBACIÓN CLIENTE
FECHA	21/05/2017	
NOMBRE	Alejandro Gil Albertelli	
PUESTO	Gerente	
FIRMA		



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PREPARADO PARA CHURROS DE RUEDA O PORRAS

Fecha vigor: 22/05/2017

Rev. 1

## 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación legal:** Harina de trigo preparada para elaborar Churros de rueda o porras.

**Denominación comercial:** Preparado para churros de rueda o porras.

## 2. USO PREVISTO / INGREDIENTES

**Uso previsto:** Alimentación Animal y Alimentación Humana, excepto personas intolerantes al gluten.

**Ingredientes:** Harina de trigo, sal y bicarbonato sódico (E500ii).

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Es el producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano de trigo, *Triticumaestivum* o la mezcla de éste con *Triticum durum*, en la proporción máxima 4:1, maduro, sano y seco e industrialmente limpio.

## 4. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO

Preparado para churros de rueda o porras.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PREPARADO PARA CHURROS DE RUEDA O PORRAS

Fecha vigor: 22/05/2017

Rev. 1

## 6. PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

<b>MICROTOXINAS</b>	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	< 4µg/kg
	Aflatoxina B1	< 2µg/kg
	Ocratoxina A	< 3µg/kg
	DON	< 750µg/kg
	Zearalenona	< 75µg/kg

<b>METALES PESADOS</b>	Cadmio (Cd)	0,2 mg/Kg (ppm)
	Plomo (Pb)	0,2 mg/Kg (ppm)

<b>MICROBIOLOGÍA</b>	Bacterias aerobias mesófilas	ufc/g máximo $1 \times 10^6$
	Escherichia Coli	ufc/g máximo $1 \times 10^2$
	Salmonella	ufc/25G ausencia
	Mohos	ufc/g máximo $1 \times 10^4$
	Bacillus cereus	ufc/g máximo $1 \times 10^5$

## 7. VALORES NUTRICIONALES

Energía	340 Kcal / 1.421kJ
Humedad	14%
Grasa	1,2 g/100g
Grasas saturadas	0,3 g/100g
Grasas mono-insaturadas	0,2 g/100g
Grasas poli-insaturadas	0,9 g/100g



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PREPARADO PARA CHURROS DE RUEDA O PORRAS

Fecha vigor: 22/05/2017

Rev. 1

<b>Acidos grasos trans</b>	<0,100 g/100g
<b>Colesterol</b>	<0,500 mg/100g (LDD)
<b>Proteína</b>	10
<b>Carbohidratos totales</b>	66%
<b>Azúcares</b>	<1,0 %
<b>Almidón</b>	66,55%
<b>Fibra alimentaria total</b>	1,92%
<b>Sodio</b>	0,059%
<b>Fe</b>	0,95 mg/100g
<b>Ca</b>	0,020%

## 8. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Sacos de 25 kg.

## 9. CONDICIONES DE TRANSPORTE

En vehículos o cisternas homologados por Haribéricas, apropiados para este fin, que garanticen, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante su trayecto la inalterabilidad del producto evitando toda posible causa de contaminación.

## 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.



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PREPARADO PARA CHURROS DE RUEDA O PORRAS

Fecha vigor: 22/05/2017

Rev. 1

## 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar seco y aislado del suelo.

## 12. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD

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

**Vida útil del producto:** 180 días en sacos / 90 días a granel

**Sistema de trazabilidad:** Por número de lote.

## 13. LEGISLACIÓN APLICABLE

El producto se ajustará a las normativas de legislación alimentaria española, y en su defecto a las de la Comunidad Económica Europea que les sean aplicables:

- Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión, de 19 de Diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (Metales pesados y Micotoxinas).
- 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.
- Reglamento (CE) 594/2012 de la Comisión, de 5 de julio de 2012, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a dioxinas y melanina en los productos alimenticios.
- RD 1286/1984 (BOE) Reglamento Técnico Sanitario para elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo, así como productos de su molienda para consumo humano (Microbiología).



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

PREPARADO PARA CHURROS DE RUEDA O PORRAS

Fecha vigor: 22/05/2017

Rev. 1

- Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de Septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (OGM's).
- Reglamento (CE) 839/2008 de la Comisión de 31 de Julio de 2008 que modifica el Reglamento 396/2005 (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los Anexos II, III, IV relativos a los límites máximos de plaguicidas en el interior o en la superficie de determinados productos.
- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- RD 1334/1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad 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, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Reglamento (CE) 856/2005 por el que se modifica el Reglamento (CE) 466/2001 en lo que se refiere a las toxinas de *Fusarium*.
- Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales.
- Reglamento 788/2012 de 31 de agosto de 2012 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2013, 2014 y 2015 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos
- Reglamento (CE) 135/2010 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Recomendaciones Europeas 2013/165 sobre las toxinas T2 y HT2, y 2015/976 sobre los alcaloides tropánicos.

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