
 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
DATOS GENERALES	
Denominación comercial	Leche Frita
Denominación legal de venta	Leche Frita. Alimento preparado ultracongelado
Marca	Frisa
Código del producto	300002
Código de receta	53000
Proveedor	Código de proveedor: Dirección Comercial: Precocinados Frisa, S.L.U Polígono Industrial Alesves 2, calle A, nave 2 31.330 Villafranca (Navarra) Dirección fábrica: Precocinados Frisa, S.L.U Polígono Industrial Alesves 2, calle A, nave 2 31.330 Villafranca (Navarra) Teléfono: 948-846050 Fax: 948-845926 e-mail: frisa@frisa.es
Nº R.S.I.	E/ 26.921 NA CEE
Lista de ingredientes	Ingredientes: LECHE en polvo reconstituida (90%), azúcar, almidón de maíz, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), crema pastelera [azúcar, almidón modificado (E1414), estabilizante (E401), antiapelmazante (E170), conservante (E202), colorante (E160a y E160c) y aroma], margarina vegetal [aceites y grasas vegetales (palma y girasol), agua, sal, emulgentes (mono y diglicéridos de los ácidos grasos y lecitina), aromas, acidulante (ácido cítrico), conservador (ácido sórbico), antioxidantes (estearato de ascorbilo y tocoferol) y colorante (betacaroteno)], preparado para empanar rehidratado (harina de TRIGO, sal, almidón de maíz, harina de SOJA), canela. Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea crustáceos, moluscos, huevo, pescado, apio y sulfitos .
Alergenos	<input checked="" type="checkbox"/> Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut) <input type="checkbox"/> Crustáceos y productos a base de crustáceos <input type="checkbox"/> Moluscos y productos a base de moluscos <input type="checkbox"/> Huevos y productos a base de huevo <input type="checkbox"/> Pescado y productos a base de pescado <input type="checkbox"/> Cacahuets y productos a base de cacahuets <input checked="" type="checkbox"/> Soja y productos a base de soja <input checked="" type="checkbox"/> Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <input type="checkbox"/> Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.) <input type="checkbox"/> Avellanas (<i>Corylus avellana</i>) <input type="checkbox"/> Nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>) <input type="checkbox"/> Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>) <input type="checkbox"/> Pacanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (<i>Wangenh.</i>) K Koch] <input type="checkbox"/> Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) <input type="checkbox"/> Pistachos (<i>Pistacia vera</i>) <input type="checkbox"/> Nueces madamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) <input type="checkbox"/> Apio y productos derivados <input type="checkbox"/> Mostaza y productos derivados <input type="checkbox"/> Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ <input type="checkbox"/> No contiene ninguno de los alergenos relacionados anteriormente

 FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO																															
Presencia de ingredientes OMG	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No Indicar cuáles:																														
Información nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Por 100 g</th> <th>Por 100 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kJ / kcal):</td> <td>607,5-144</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas (g):</td> <td>3,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>de las cuales</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos saturados (g)</td> <td>2,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>19,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>de los cuales</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azúcares (g)</td> <td>9,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>8,7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0,2</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Por 100 g	Por 100 ml	Valor energético (kJ / kcal):	607,5-144		Grasas (g):	3,2		de las cuales	-		Ácidos grasos saturados (g)	2,1		Hidratos de carbono (g)	19,6		de los cuales	-		Azúcares (g)	9,1		Proteínas (g)	8,7		Sal (g)	0,2	
	Por 100 g	Por 100 ml																													
Valor energético (kJ / kcal):	607,5-144																														
Grasas (g):	3,2																														
de las cuales	-																														
Ácidos grasos saturados (g)	2,1																														
Hidratos de carbono (g)	19,6																														
de los cuales	-																														
Azúcares (g)	9,1																														
Proteínas (g)	8,7																														
Sal (g)	0,2																														
Vida útil desde la fecha de fabricación (indicar plazo de tiempo)	18 meses																														
Vida útil desde la recepción	3/4 de la vida útil																														
Condiciones de conservación	Conservación a - 18°C. No volver a congelar una vez descongelado.																														
Fecha de consumo preferente	Día, mes y año																														
Lote (descripción de la codificación)	Lote y Caducidad																														
Ejemplo Lote	L-17028A y CADUCIDAD: aa/mm/dd - En el lote; Dos primeros dígitos, el año en el que se envasa, 3 siguientes, el día del año correspondiente. 28 de enero de 2017. La letra corresponde a la masada del día. En la caducidad conseguimos el año y el día correspondiente de la elaboración de la masa.																														
Modo de empleo (uso previsto)	Freír en abundante aceite bien caliente (180º) directamente congeladas, durante 3 o 4 minutos hasta que queden doradas.																														
Especificaciones microbiológicas	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Recuento total de Aerobios mesófilos</td> <td>n = 5</td> <td>m = 10⁵</td> <td>c = 2</td> <td>M = 10⁶</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriáceas (lactosa +)</td> <td>n = 5</td> <td>m = 10³</td> <td>c = 2</td> <td>M = 10⁴</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>n = 5</td> <td>m = 10</td> <td>c = 2</td> <td>M = 10²</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus:</td> <td>n = 5</td> <td>m = 10</td> <td>c = 2</td> <td>M = 10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonela</td> <td>n = 5</td> <td>c = 0</td> <td colspan="2">Ausencia / 25gr</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>n = 5</td> <td>m = 10</td> <td>c = 2</td> <td>M = 10²</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = número de unidades de muestra.</p> <p>m = Valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.</p> <p>M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.</p> <p>c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.</p>	Recuento total de Aerobios mesófilos	n = 5	m = 10 ⁵	c = 2	M = 10 ⁶	Enterobacteriáceas (lactosa +)	n = 5	m = 10 ³	c = 2	M = 10 ⁴	E. Coli	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²	Staphylococcus aureus:	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²	Salmonela	n = 5	c = 0	Ausencia / 25gr		Listeria monocytogenes	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²
Recuento total de Aerobios mesófilos	n = 5	m = 10 ⁵	c = 2	M = 10 ⁶																											
Enterobacteriáceas (lactosa +)	n = 5	m = 10 ³	c = 2	M = 10 ⁴																											
E. Coli	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²																											
Staphylococcus aureus:	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²																											
Salmonela	n = 5	c = 0	Ausencia / 25gr																												
Listeria monocytogenes	n = 5	m = 10	c = 2	M = 10 ²																											
Legislación aplicable	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.																														
Grupo de consumidores a los que va dirigido	Aptos para el consumo humano, para la población en general, excepto alérgicos al gluten, leche, soja y o sus derivados.																														



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETAPAS DE FABRICACIÓN (Diagrama de flujos y puntos de control, incluido análisis HACCP)

ETAPAS DEL PROCESO	PUNTOS CONTROLADOS	FRECUENCIA	VALORES CRÍTICOS
RECEPCIÓN	Control de temperatura de materias primas refrigeradas	Cada entrega	5°C
Materias primas	Control de temperatura de materias primas congeladas	Cada entrega	-18°C
	Control de cloro libre de agua (materia prima)	Diario	0,1-0,3 mg/l
	Control microbiológico del agua	Mensual	Cumplimiento legislación
	Control organoléptico del agua	Diario	Ausencia de olor, sabor.
	Análisis sensorial de materias primas	Cada entrega	Ausencia de desviaciones
	Control microbiológico de materias primas	inspección	Según plan de inspección
	Control de trazabilidad	Cada entrega	trazabilidad
	ALMACENAMIENTO	Control de temperatura de cámaras	Diario
Materias primas	Control de temperatura de congeladores	Diario	-18°C
	Control de caducidad	Semanal	limite
ELABORACIÓN	Control de acondicionamiento de materias primas en cuanto a tiempo /temperatura de sala	Diario	8 h / 12°C
	Control de descongelación de materias primas	Diario	0°C
	Control de enfriamiento de productos intermedios	Cada masada	5°C/14 horas
Cocción	Control de temperatura de la caldera cumpliendo las especificaciones de temperatura de las Instrucciones de	Cada masada	90°C
	Control de enfriamiento de la masa	Cada masada	5°C/14 horas
	obtener un cocinado completo	Cada masada	especificación
	Cumplimiento del plan de mantenimiento y calibración	Mensual	Cumplimiento
	Control de trazabilidad	Cada lote	Identificación del lote
Elaboración	Control de temperatura de conservación	Diario	5°C
	Control del cumplimiento de especificaciones (moldeado)	Cada lote	especificación
	Control de congelación del producto	Cada lote	-40°C / 35 min
	Control de las características organolépticas del producto	Diario	especificación
	Cumplimiento del plan de mantenimiento y calibración	Mensual	Cumplimiento
	Control de temperatura de la sala de elaboración	Diario	12°C
	Control de trazabilidad	Cada lote	Identificación del lote
	Control microbiológico del producto final	2 lotes por día	Cumplimiento legislación
Envasado	Control visual de envases y embalajes	Cada recepción	Aceptación
	Control del etiquetado	Cada lote	Aceptación
	Control de metales	Cada 2 horas	Expulsión de testigo
	Control de etiquetado de palet	Cada palet	Aceptación
	Control de temperatura de la sala envasado	Diario	12°C
	Cumplimiento del plan de mantenimiento y calibración	Mensual	Cumplimiento
	Control de trazabilidad	Cada lote	Identificación del lote
ALMACENAMIENTO	Control de temperatura de congelador	Diario	-18°C'
	Control de tiempo de almacén	Mensual	3/4 de vida útil
	Control de vida útil	Anual	Cumplimiento especificación
LIMPIEZA	Control visual	Diaria	Ausencia de suciedad
	Microbiológico	Semanal	Enterobacterias
MANIPULADORES	Control microbiológico	Mensual	Ausencia de Enterobacterias

Fecha:	11/04/2017
 PRECOCINADOS FRISA, S.L.	
Firma y Sello del Proveedor	