



DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD

Rev: 08
Fecha: Enero 2018

FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIOTOT SNACK S.L

		Código interno: *	815
PRODUCTO:	PAN DE GAMBA	FECHA:	15/10/2018
PROVEEDOR:	TOT SNACK S.L.	REV.:	

*TOT SNACK S.L

1. DATOS DEL FABRICANTE

Razón Social:	TOT SNACK S.L.		
Domicilio social:	Carrer Molí d 'en Planes 26 naus 1 i 2 Pol ind. Santiga		
Teléfono de contacto / fax:	937185352		
Correo electrónico:	totsnack@ tots snack.com		
Marcas comerciales:	TOT SNACK - LA BOTIGA - BESTIAL		
Domicilio planta de producción / planta envasado:	mismo		
Registro general sanitario (RGS):	26,05013/B		
Persona de contacto de calidad:	Nombre y apellidos:	María José Fábregas Cuevas	
	Teléfono:	937185352	
	Correo electrónico:	maria@totsnack.com	
Persona de contacto 24 h (casos de alerta alimentaria):	Nombre y apellidos:	Raúl González Alonso	
	Teléfono 24h:	667404024	

2. DATOS DEL PRODUCTO

Denominación comercial:	PAN DE GAMBA
Denominación legal:	Pelet frito de harina de tapioca con gamba
Categoría comercial / Variedad:	Producto de aperitivo
Origen:	INDONESIA
Descripción del producto:	PAN DE GAMBA

3. COMPOSICIÓN

Listado de ingredientes (según aparecerá en etiqueta)	Harina de tapioca, aceite de girasol alto oleico, gamba (20 %), azúcar, sal y huevo
% de los ingredientes que forman el producto	Gamba deshidratada (20 %)

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro*	Objetivo	Tolerancia
Peso neto/contenido neto <input type="checkbox"/> Control contenido efectivo "e"		
Peso neto escurrido	90 grs	+ -2
Capacidad nominal (ml)		
densidad aparente: grs/ litro	41 / 49	
humedad:	< 10 %	

* Añadir los parámetros de calidad según producto: pH, acidez, °brix, densidad, % cenizas, % humedad, calibre, tamaño, metales pesados, ...

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Microorganismos	Límites internos	Límites según normativa	Método
<i>Aerobics mesófilos (microorganismos) a 30 °</i>	8	<100.000 UFC/gr	PNT-702 CENAN
<i>Enterobacteriaceas</i>	< 10	<100 UFC/gr	PNT-713 CENAN
<i>Escherichia coli</i>	<10	0 UFC/gr	PNT-714 CENAN
<i>Staphylococcus aerus</i>	<10	<100 UFC/gr	PNT-710 CENAN
<i>Salmonella spp.</i>	ausencia / 25 grs	0 UFC / 25 grs	PNT-709 CENAN
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia / 25 grs	0 UFC / 25 grs	PNT-711 CENAN
Observaciones:			

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Obleas de arróz
Color	BLANQUECINO
Sabor	Gamba
Textura	CRUJIENTE
Olor / Aroma	CRUSTACEOS
Impurezas / Cuerpos extraños	

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Valores medios por:	Seleccionar	
Valor energético	kJ	2205
	kcal	537
Grasas (g)		31
<i>de las cuales, ácidos grasos saturados (g)</i>		3,5
Hidratos de carbono (g)		67
<i>de los cuales, azúcares (g)</i>		8
Fibra alimentaria (g)		1,2
Proteínas (g)		2
Sal (g)		1,5
Otros (vitaminas, minerales...)		
Porción (g/ml):	85 GRS	
Número de porciones / unidades por envase:	10 POR CAJA	



8. CADUCIDAD	
Vida útil desde fabricación	5 meses
Tipo de leyenda	Fecha de consumo preferente
Forma de indicación de la fecha	DD/MM/AAAA
Lugar de indicación	Parte posterior bolsa

9. LOTE	
Formato / Composición del número del lote	Día juliano (151018)
Lugar de indicación	Parte posterior de la bolsa
Tamaño de cada lote	Fabricación exclusivamente sobre pedido confoirmado

10. PRESENTACIÓN Y ENVASADO			
Características y formato del envase de la unidad de venta al consumidor	Bolsa plástico polipropileno con tira metalizada marca cliente		
Unidades / Agrupación	10 unidades x caja /E.A.N. 13: 8413575300116 / DUN 14: 78413575300115		
Agrupaciones / Palet	63 cajas x palet		
Punto verde (Ecoembes)	SI	Envasado en atmósfera protectora	no
Material del envase	Plástico	Seleccionar material 2	Seleccionar material 3

11. INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO	
Condiciones de conservación	Conservar el lugar fresco y seco
Condiciones de conservación una vez abierto	Consumir preferentemente una vez abierta la bolsa
Modo de empleo	
Alegaciones nutricionales	
Otras informaciones relevantes	

12. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS			
Alérgeno	Presencia en el alimento	Presencia en la fábrica	Causas / procedencia
Leche y derivados, incluido la lactosa	NO	NO	
Huevo y productos a base de huevo	SI	SI	Sala blanca y maquinaria exclusiva producto PAN DE GAMBA
Cereales que contienen gluten (y/o variedades híbridas)	TRAZAS	NO	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO	
Frutos de cáscara (Almendra, avellana, nuez, anacardo, pacana, brasil, pistacho, macadamia, derivados)	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI	SI	Sala blanca y maquinaria exclusiva producto PAN DE GAMBA
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	NO	
Apio y productos derivados	NO	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como a SO ₂	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	

13. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

El presente producto alimentario suministrado a la empresa **TOT SNACK S.L**

NO CONTIENE, ni está compuesto, ni es producido a partir de productos u Organismos modificados genéticamente (OGM).

Por política de empresa **TOT SNACK S.L** tiene el compromiso de distribuir exclusivamente, productos de su marca propia exentos de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

14. INFORMACIÓN AECOC MEDIA

Es empresa usuaria de Aecoc Media SI

El producto esta introducido en Aecoc Media NO

Por política de empresa **TOT SNACK S.L.A. tiene el compromiso de introducir en AECOC MEDIA los productos de su marca propia.*

15. NORMATIVA APLICABLE AL PRODUCTO

16. OBSERVACIONES

APROBADO Y VALIDADO POR EL PROVEEDOR

Nombre y apellidos Raúl González Alonso

Cargo en la organización Gerente / Administrador

Fecha 15 Octubre 2018

Firma y Sello