



Especificaciones de Producto
ENSALADA DE PASTA CON JAMÓN
Presentación: Bol de 240 g

Planta: IAN,S.A.U.
Página: 1 de 4
CÓDIGO: E-COM-G7-008
Revisión: 6

1) Denominación del producto

ENSALADA DE PASTA CON JAMÓN

2) Descripción:

Las ensaladas picnic Carretilla, son una solución cómoda, saludable y sabrosa que se adaptan al ritmo de vida actual. Se presentan en un práctico bol ya aliñadas y listas para ser consumidas en cualquier momento y lugar. El sabor del jamón unido a la pasta, hacen de ésta ensalada una delicia acompañada por nuestros mejores ingredientes vegetales.

3) Lista de ingredientes:

Pasta cocida (20%) (**gluten**), patata, maíz, pimiento rojo, zanahoria, jamón cocido extra (6%) [jamón, agua, sal, azúcares, estabilizadores (E-451i, E-407), antioxidante (E-316) y especias], aceite de girasol, vinagre, aceite de oliva, sal, azúcar y antioxidantes: ácido ascórbico y EDTA disódico-cálcico.

4) Especificaciones de las variables Físico-Químicas:

4.1. GENERAL: Se establecen unas características generales de acuerdo a las especificaciones correspondientes. Durante la producción, deberá analizarse un mínimo de 1 muestra de producto final cada 4 horas.

4.2. VALORES Y RANGOS ACEPTADOS:

PARAMETRO	Nivel objetivo	Límite crítico	Método Analítico
4.2.2. Ph	4,7 – 5,0	4,6 – 5,1	M/ANA – 130
4.2.3. % Cloruros	0,9 – 1,1	0,7 – 1,3	M/ANA – 228
4.2.4. Color	Característico	Característico	Organoléptico

4.3. AROMA Y SABOR:

Típicos: Ausencia de sabores y olores extraños o anormales.

5) Especificaciones Microbiológicas:

5.1. Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial (C.A. Español Cap. V, Apdo. 2.05.07).

5.2. Standares Microbiológicos adoptados (Basado en Norma AFNOR NF V 08-408):

Se lleva a cabo un control de estabilidad: Incubación del producto 7 días a 37 °C y 55°C. El producto se considerará estable cuando se cumplan los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de Ph < 0,5 unidades en relación al testigo.

6) Información nutricional (Valores medios por 100 g de producto):

Valor energético	563 kJ / 135 Kcal
Grasas	7,0 g
De las cuales saturadas	1,0 g
Hidratos de Carbono	13,8 g
De los cuales azúcares	2,8 g
Fibra	1,7 g
Proteínas	3,3 g
Sal	0,94 g

7) Formatos y Presentación:

Formato	Peso Neto (g)	Presentación
Bol plástico	240 g	Caja de cartón conteniendo 8 envases

8) Almacenamiento y vida útil:

8.1. Almacenamiento: No se precisa instrucciones de almacenamiento ni de conservación; no obstante, al igual que en el resto de las conservas, se aconseja mantener en lugar fresco y seco.

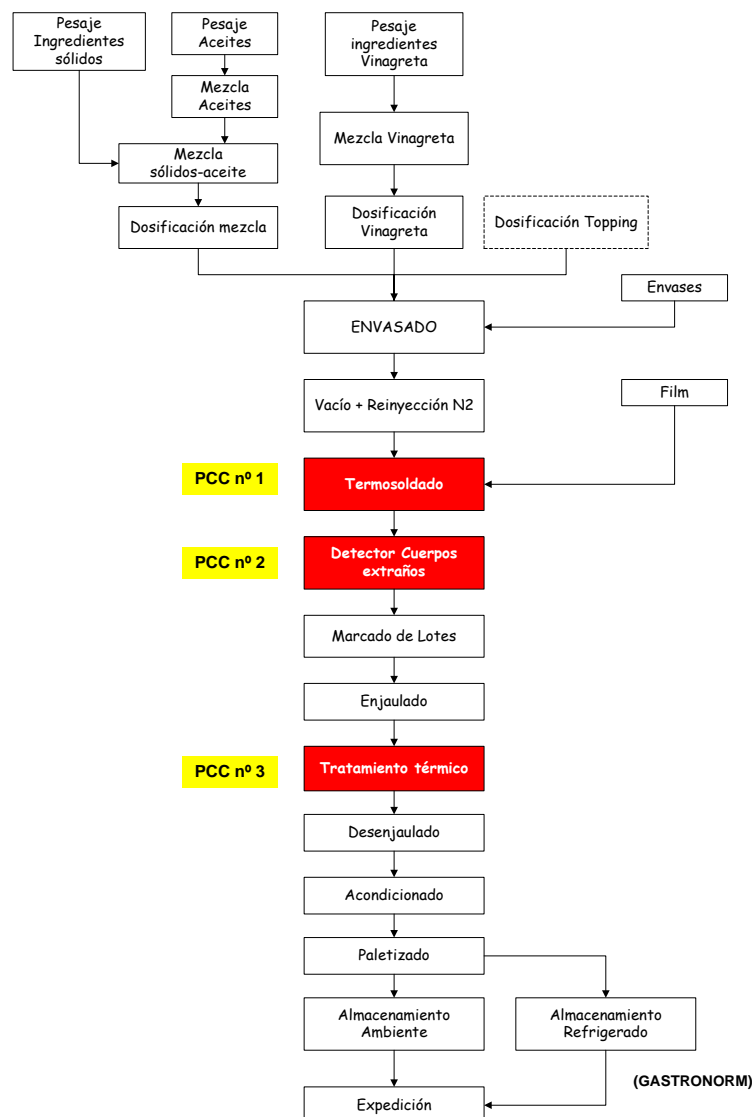
8.2. Vida útil: Se establece 12 meses a partir de su fabricación.

9) Etiquetado:

Todos los envases presentan estuches en los que consta la información exigida por la normativa específica vigente (Reglamento 1.169/2.011) y sus modificaciones posteriores.

10) Diagrama de Proceso (Se indican en color rojo los PCC's)

D/Flujo ENSALADAS



11) Alérgenos (incluidos en el ANEXO II del Reglamento 1169/2011)



Especificaciones de Producto
ENSALADA DE PASTA CON JAMÓN
Presentación: Bol de 240 g

Planta: **IAN,S.A.U.**
 .Página: **3 de 4**
 .CÓDIGO: **E-COM-G7-008**
 .Revisión: **6**

Alérgenos	Contenido en el producto		Declaración de trazas en el etiquetado	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados	X		----	
Crustáceos y derivados		X	X	
Huevos y derivados		X	X	
Pescado y productos derivados		X	X	
Cacahuets y derivados		X		X
Soja y derivados		X	X	
Leche y derivados (incluido lactosa)		X	X	
Frutos de cáscara y derivados		X		X
Apio y derivados		X	X	
Mostaza y derivados		X	X	
Semillas de sésamo y derivados		X		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó l de SO2)		X		X
Altramucos y derivados		X		X
Moluscos y derivados		X	X	

12) Radiaciones:

El producto no ha sido irradiado

13) OGM:

Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.

14) Contaminantes:

El producto cumple con lo establecido en el Reglamento 1.881/2.006 y sus modificaciones posteriores.

15) REGISTRO SANITARIO 26.000932/NA (Fuente: AESAN):

Código	Razón Social	Fecha Alta	Fecha Última Convalidación
26.000932/NA	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA S.A	27/08/1984	11/03/2010
Relación de Categorías y Actividades Autorizadas			
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE PESCADO			
ALMACENAMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE PESCADO			
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS			
ALMACENAMIENTO DE CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS			
DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE CARNE			
DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE PESCADO			
ALMACENAMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE CARNE			
DISTRIBUCION DE CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS			
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE COMIDAS PREPARADAS			
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE SALSAS			
DISTRIBUCION DE COMIDAS PREPARADAS			
ALMACENAMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS			
DISTRIBUCION DE SALSAS			
ALMACENAMIENTO DE SALSAS			
FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE COMIDAS PREPARADAS A BASE DE CARNE			