

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

SOLUCIONES PARA EMPANAR

EMPANADO TEXTURIZADO SG

APLICACIÓN E INSTRUCCIONES DE USO: para cualquier tipo de producto alimenticio (carne, verduras, pescados...) permitiendo obtener productos jugosos en su interior con un empanado crujiente tras la fritura, con un tono dorado natural. Para un resultado óptimo, aplicar encolante al producto, escurrir y rebozar. Consultar con el Dpto. Técnico-Comercial para recibir información más detallada sobre aplicación en productos concretos.

DOSIS: Buenas prácticas de fabricación.

Para cumplir con la legislación vigente y obtener los resultados deseados es responsabilidad del profesional alimentario respetar la dosis de aplicación y una buena disolución, dispersión y homogeneización de los productos que contienen sustancias limitadas; además de respetar el uso aconsejado y cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

ASPECTO Y COLOR: copos obtenidos por extrusión, molido y tamizado de guisante (*Pisum sativum*). Ligeros cambios en la coloración del producto no afectan a la funcionalidad y/o sabor del producto terminado.

ETIQUETADO DEL PRODUCTO (presente en la etiqueta del envase): conforme a normativa aplicable para producto alimentario. Consultar etiqueta.

Texturizado vegetal de guisante (*Pisum sativum*).

ETIQUETADO PRODUCTO FINAL (información para el fabricante): conforme a normativa aplicable para producto alimenticio, indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Texturizado vegetal de guisante.

117712/ 2017 / 1
VERSIÓN: 00

www.pilarica.es

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	366,0
Proteínas (g)	24,0
Hidratos de carbono (g)	59,0
de los cuales azúcares (g):	3,0
Grasas (g)	2,0
de las cuales saturadas(g):	0,3
Sal (g)	0,0

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 8%

Gluten <20ppm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Este producto no contiene conservadores ni colorantes artificiales

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes de todos los ingredientes empleados.
- Normas de Calidad de todos los ingredientes empleados.
- Reglamento de Contaminantes vigente y actualizado.

CONTROL:

- Autocontrol de lotes fabricados que verifique que, a **las dosis de aplicación recomendadas, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.**
- Control de proveedor de materias primas que garantiza el cumplimiento con las normativas aplicables
- Proceso de selección y mezclado que garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas y otros contaminantes de aplicación en cada momento.
- **No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente.**

117712/ 2017 / 2
VERSIÓN: 00

www.pilarica.es

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado como **sin gluten y sin lactosa** siempre y cuando no se adicione otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- Información para empresas certificadas por FACE: Este producto contiene más del 25 % de materias primas de riesgo según Reglamento de 2012.

Alérgeno	Presente en formulación como ingrediente	Observaciones
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	
Frutos de cáscara	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

Elaborado en una fábrica que utiliza productos a base de soja, harina de trigo, sulfitos, mostaza, leche y lactosa y aromas de pescado, minimizando los riesgos frente a la contaminación cruzada. Para una mayor actualización de los alérgenos y nuestro plan de control contacte con nuestro Departamento Técnico o con el Dpto. Comercial.

117712/2017 / 3
VERSIÓN: 00

www.pilarica.es

INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: Sacos de 15Kg. Consultar con el Dpto. Comercial otras variantes disponibles.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco y seco, alejado del suelo y protegido de fuentes de olores, calor, humedad y luz.

Consumo preferente: Antes de 24 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta). Por ser de consumo preferente, está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

REGISTROS SANITARIOS:

24.00464/V 31.00092/V 10.22860/V 40.27313/V

Fecha de revisión: 11/10/2017

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. Técnico.

117712/ 2017 / 4
VERSIÓN: 00

www.pilarica.es