



Elaborados Reydal, S.L.
Pol. Ind. San Isidro, c/ Valencia 37
03349 San Isidro (Alicante)
Tfno.: 965489123; Fax: 965489151

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Rev. 1.5 (11/03/2021) / Rev. 1.5.1 (01/09/2023)

1. DENOMINACIÓN (CÓDIGO PRODUCTO):

DÁTIL CON ALMENDRA Y BACON (DAB000)

2. DESCRIPCIÓN:

Dátil, relleno de almendra, enrollado en loncha estándar de beicon (bacon).

Procesos:

- Recepción de materia prima y auxiliar
- Almacenamiento de materia prima y auxiliar
- Preparación de ingredientes (cortado, loncheado)
- Preparación del producto (envoltura, pinchado)
- Congelación abatidor (T³-40°C)
- Envasado
- Encajado/Paletizado
- Almacenamiento en congelación
- Expedición y transporte

3. INGREDIENTES:

Bacón semicocido (65%): Panceta de cerdo (80%), agua, sal, azúcar, proteína de SOJA, dextrosa de maíz, aromas, aroma de humo, estabilizantes (E-451, E-407, E-420), Antioxidante (E-316, E-331), Conservante (E-250); Dátil maduro y deshuesado (28%) (incluye humectante/estabilizante E-420ii); y ALMENDRA (7%) (con piel y variedades –comuna, largueta, americana, etc.- y calibre variable) con piel.

4. PARÁMETROS FÍSICOS, ORGANOLÉPTICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS :

Físicos y organolépticos:

De 22 g de peso medio y forma cilíndrica, con colores formados por vetas blancas y rosadas de la panceta de cerdo que le da su apariencia externa. Los procesos de maceración y ahumado le aportan un suave sabor ahumado que matiza el predominante dulzor del dátil. De aspecto agradable a la vista. Una vez frito u horneado el beicon resulta crujiente, sus tonos se oscurecen ligeramente, dándole un aspecto agradable de braseado, y su color transluce y se homogeniza con el color pardo del dátil.

Microbiológicos: R.D. 3484/2000:

Parámetro o criterio	Límites
- Aerobios Mesófilos:	< 1,0E+06 UFC;
- Coliformes Totales:	< 1,0E+04 UFC;
- Staphylococcus Aureus:	< 1,0E+02 UFC;
- Salmonella sp:	Ausencia en 25 g;
- Listeria Monocytógenes:	< 1,0E+02 UFC;
- Escherichia Coli:	< 1,0E+02 UFC

Información Nutricional:

Parámetro	Valores (ud.) en 100 g	CDO (5) adulto	% CDO adulto
- Valor energético:	199,04 kcal; 835,96 kJ	2.000; 8.400	9,95
- Grasas:	5,67 g	70	8,11
De las cuales, saturados:	1,55 g	20	7,77
- Hidratos de carbono:	15,43 g	260	5,93
De los cuales, azúcares:	12,80 g	90	14,22
- Proteínas:	21,57 g	50	43,13
- Sal:	1,01 g	6	16,78

Parámetros químicos

Cumple con:

- Reglamento UE nº 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen animal y vegetal.

5. PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE:

Formato de presentación:

- Unidades envasadas en bolsas de plástico (PET/PE) de dos cuerpos, termosellable, aptas para estar en contacto con alimentos, en formatos de peso desde 170 G a 1.000 G o en bolsa (PE AD) a granel de 5.000 G (pesos aprox.). Nº aprox. de unidades de producto por KG: 48 u.

- Unidades envasadas en bolsas de vacío (RCE-90), aptas para estar en contacto con alimentos, para formatos de peso inferior a 300 G (pesos aprox.) y sin palillo.

Agrupaciones:

- Cajas: Dimensiones estándar 38,8L x 18,8A x 21,3H (cm), con peso variable y nº de unidades según formato de presentación (10 u. en formato de presentación de 500 G).

- Palé europeo 120Lx80Ax14,4H (cm): 96 cajas (12 cajas x 8 bases), de altura total 185 cm y peso de 480 KG (con formato de presentación de 500 G).

6. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:

Lista de ingredientes alérgenos:

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados: **NO**.

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos: **NO**.

3. Huevos y productos a base de huevo: **NO**.

4. Pescado y productos a base de pescado: **NO**.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets: **NO**.

6. Soja y productos a base de soja: **SÍ**.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa): **SÍ (TRAZAS)**.

8. Frutos de cáscara (almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados): **SÍ (ALMENDRAS)**.

9. Apio y productos derivados: **NO**.

10. Mostaza y productos derivados: **NO**.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: **NO**.

12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂: **NO**.

13. Altramuces y productos a base de altramuces: **NO**.

14. Moluscos y productos a base de moluscos: **NO**.

7. INFORMACIÓN SOBRE OMG:

Ausencia en ingredientes: No contiene OMG's.

8. DURABILIDAD (VIDA ÚTIL):

1 año desde la fecha de congelación y envasado si se conserva bajo congelación a temperaturas iguales o inferiores a -18°C (***). En otros casos, los tiempos de conservación son los siguientes: - En frigorífico: 7 días; - En congelador (*): 14 días; - En congelador (**): 2 meses.

Las condiciones de durabilidad se maximizan al elaborar bajo demanda ya que, de este modo, se reducen los tiempos de almacenamiento refrigerado de las materias primas como los del producto congelado previos a su distribución.

9. CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN:

- Almacenamiento:

Congelado a temperaturas inferiores a -18 °C.

- Transporte:

Transporte en camiones frigoríficos que mantengan una temperatura de -18 Cº (se tolera una variación de hasta +3 °C en cortos períodos de tiempo).

- Condiciones de conservación en su empleo:

No congelar tras su descongelación. Si se descongela a temperatura ambiente, consumir inmediatamente después de su descongelación, o antes de 24 horas si se abre el envase y se mantiene refrigerado a < 8°C.

10. MODO DE EMPLEO:

- Uso previsto:

Su elaboración culinaria requiere un tratamiento térmico final, sin necesidad de descongelar, mediante cocinado al horno, microondas o por fritura tras el cual estará listo para servir. La cocción debe garantizar que el beicon se somete a una temperatura superior a 65 °C: "Cocinar completamente antes de su consumo".

Los tiempos varían según el modo de cocción: 10-12 min a 180 °C (horno); 2-3 min a 900 W (microondas); 1,5-3 min a 180 °C (freidora-sartén).

Otras recomendaciones:

En caso de fritura, dejar escurrir el producto para eliminar el exceso de aceite.

Se recomienda que los tiempos y temperatura de cocción sean adecuados para conseguir un calentamiento homogéneo entre el bacon y el dátil, cuando se cocina sin descongelar previamente.

Se recomienda que la descongelación se realice en refrigeración si no se cocina inmediatamente.

- Uso no Previsto:

No para su consumo directo, o en crudo, ni con un ligero calentamiento (recalentado o a temperatura de conservación de comida caliente inferior a 65 °C).

11. POBLACIÓN DE CONSUMO:

Población en general, excepto alérgicos a la almendra, a la soja y sus derivados, así como aquella población que no consuma cerdo por razones religiosas.

Realizada por:
Dña. Victoria Ferrández

Aprobada por:
D. Pedro Cartagena Rocamora

FORMAN, CB

ELABORADOS REYDAL, S.L.