



FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO
SABOR IBÉRICO

FECHA 18/05/2018
EDICIÓN 4
Página 1 de 11


FTORREZSABIBERD

FICHA TÉCNICA



APERITIVOS FLAPER, S.A.

TORREZNO SABOR
IBÉRICO

	FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO SABOR IBÉRICO	FECHA 18/05/2018 EDICIÓN 4 Página 2 de 11
		FTORREZSABIBERD

INDICE

1) INFORMACION GENERAL

2) LEGISLACIÓN APLICABLE

3) FORMULACION

4) CONTROL DE CALIDAD

5) ETIQUETADO

6) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

6) ALÉRGENOS



FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO SABOR IBÉRICO

FECHA 18/05/2018
EDICIÓN 4
Página 3 de 11

FTORREZSABIBERD

1) INFORMACION GENERAL

Denominación comercial: TORREZNO CON SABOR IBÉRICO.

Denominación del alimento: TORREZNO DE PANCETA DE CERDO ADOBADO FRITO CON SABOR IBÉRICO.

Producto obtenido a partir de la piel del cerdo con tocino deshidratado, cortado en forma de láminas rectangulares y posteriormente fritas en su propia grasa y aromatizadas.

Origen: España

CATEGORIA COMERCIAL: SNACK

PRESENTACIÓN/FORMATO:

- BOTE 125 GR EMBALADOS EN CAJAS DE 12 UNIDADES.
- BOLSA DE 60 GR. EMBALADOS EN CAJAS DE 10 UNIDADES.

LUGAR DE ELABORACIÓN DEL TORREZNO ADOBADO DESHIDRATADO:

APERITIVOS FLAPER, S.A.
Ctra. Loeches, 72 – C.P. 28850
Torrejón de Ardoz (MADRID)
Nº RGSEAA 10.13378/M

LUGAR DE ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUIDOR DEL TORREZNO ADOBADO:

APERITIVOS FLAPER, S.A.
C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo – C.P. 19200
Azuqueca de Henares (GUADALAJARA)
Nº RGSEAA: 10.23270/GU

MÉTODO DE ELABORACIÓN ARTESANAL:

La fritura del torrezno se realiza en una caldera, en la que un operario controla su elaboración visualmente y mediante el uso de una paleta.

DENOMINACIÓN "SABOR IBÉRICO":

Hace referencia a la descripción del sabor del alimento, no al origen del alimento, es una particularidad del sabor.



**FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO
SABOR IBÉRICO**

**FECHA 18/05/2018
EDICIÓN 4
Página 4 de 11**

FTORREZSABIBERD

2) LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 1881/ 2006 Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

RD 140/2003 de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

RD 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como sus posteriores modificaciones.

RD 930/1992, de 17 de julio, norma de propiedades nutritivas de los alimentos y modificaciones posteriores.

R.D. 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

RD 126/1989, de 3 de febrero por el que se aprueba la R.T.S. para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 1424/1983, de 27 de abril, R.T.S. para la obtención, circulación y venta de la sal y de las salmueras comestibles.

RD 1011/1981, de 10 de abril, R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos.

RD 308/1983, de 25 de enero, R.T.S. de aceites vegetales comestibles.

Orden de 26 de enero de 1989, norma de calidad para los aceites y grasas calentados.



**FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO
SABOR IBÉRICO**

**FECHA 18/05/2018
EDICIÓN 4
Página 5 de 11**

FTORREZSABIBERD

2) LEGISLACIÓN APLICABLE (continuación)

Reglamento (UE) N°10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) N°1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por le que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión.



FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO SABOR IBÉRICO

FECHA 18/05/2018
EDICIÓN 4
Página 6 de 11

FTORREZSABIBERD

3) FORMULACION

INGREDIENTES:

Torrezno de panceta adobada frito en su propia grasa, aroma [lactosa, sal potenciadores del sabor (E-621, E-631, E-627) y **derivados de soja**], aroma de humo y extractos naturales de plantas.

Puede contener trazas de cacahuets, frutos de cáscara, trigo, centeno, sésamo, leche y derivados lácteos. Los formatos en bote no contienen trazas de centeno, el resto de trazas nombradas sí.

CARACTERÍSTICAS DE LOS INGREDIENTES:

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO CRUDO:

Las materias primas utilizadas para la elaboración del torrezno adobado deshidratado son las que siguen a continuación:

- MATERIAS CÁRNICAS PORCINAS: Todas procedentes de mataderos españoles homologados.
- SAL: De procedencia de salinas marinas.
- AGUA: Proviene de la red de abastecimiento de agua potable.
- ANTIOXIDANTES NATURALES: Basados en un extracto natural de romero y ácido gálico.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FRITO:

ORGANOLÉPTICO:

- FORMA: CARACTERÍSTICA.
- COLOR: MARRÓN.
- OLOR: TÍPICO, SIN OLORES EXTRAÑOS.
- SABOR: CÁRNICO, SIN SABORES EXTRAÑOS.
- TEXTURA: CRUJIENTE.

DECLARACIÓN DE NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.



FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO SABOR IBÉRICO

FECHA 18/05/2018
EDICIÓN 4
Página 7 de 11

FTORREZSABIBERD

4) CONTROL DE CALIDAD

- CONTROLES REALIZADOS
- Inspección a la recepción de la materia prima comprobando el número de lote, fecha de caducidad, estado de limpieza del embalaje y del vehículo.
- Inspección intermedia comprobando por medio del operario de envasado y de la verificadora el número de lote, fecha de caducidad, peso correcto, cierre de la bolsa y el correcto funcionamiento de los detectores de metales.
- Inspección final realizando el análisis del producto terminado en cuanto a parámetros físico-químicos y microbiológicos para comprobar el cumplimiento de la legislación de aplicación. Se recogen muestras aleatoriamente, de forma que a lo largo del año todos los productos hayan sido analizados.



FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO
SABOR IBÉRICO

FECHA 18/05/2018
EDICIÓN 4
Página 8 de 11

FTORREZSABIBERD

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	VALOR MAXIMO TOLERADO	METODO DE ANALISIS
Enterococos	≤100 (ufc/g.)	Met. Interno (ISO 7218)
Salmonella	AUSENCIA (/25g.)	AFNOR BRD 07/11-12/05
Estafilococos coagulasa positivo	<10E2 (/g.)	Met. Interno (ISO 6888-1)
Microorganismos Aerobios Totales	<10 E6 (/g.)	AFNOR 3M 01/01-09-89
Mohos y Levaduras	<10 E3 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/13-07/14
E. Coli	<10 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/08-06/01
Listeria monocytogenes	<100 (ufc/g.)	AFNOR BRD 07/04-09/98



FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO
SABOR IBÉRICO

FECHA 18/05/2018
EDICIÓN 4
Página 9 de 11

FTORREZSABIBERD

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Índice de acidez de la grasa	$\leq 2,0$ (% Ac. Oleico)	Volumetría
Índice de peróxidos de la grasa	≤ 25 (meqO ₂ /Kg)	Volumetría
Humedad y materias volátiles	$\leq 3,5$ (%)	Desecación a 103°C
Dioxinas y PCB's	$\leq 1,5$ pg/g grasa	PEI366

ESPECIFICACIONES ANALITICAS NUTRICIONALES

VALORES MEDIOS PARA 100 GRAMOS

VALOR ENERGETICO	kJ / kcal	2759 / 665
GRASAS	GR	52,0
de las cuales saturadas	GR	17.84
HIDRATOS DE CARBONO	GR	0.1
de los cuales azúcares	GR	< 0.1
FIBRA ALIMENTARIA	GR	0.74
PROTEINA BRUTA	GR	48.67
SAL	GR	4,01

	<p align="center">FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO SABOR IBÉRICO</p>	<p align="center">FECHA 18/05/2018 EDICIÓN 4 Página 10 de 11</p>
		<p align="center">FTORREZSABIBERD</p>

5) ETIQUETADO

Dentro de la etiqueta, deberán aparecer las siguientes características:

- Denominación comercial
- Denominación del alimento
- Ingredientes
- Alérgenos
- Origen
- Información nutricional
- Peso neto
- Código EAN
- Fecha de consumo preferente: el tiempo de vida útil del producto es de 120 días en el formato de bote y de 365 días en bolsa con atmósfera protectora.
- Lote de envasado, que irá especificado de la siguiente manera:
Año / Semana / N^o de día dentro de la semana (1-7)

1 dígito

2 dígitos


1 dígito
- Condiciones de conservación
- Recomendaciones de uso

6) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenar en sitio fresco, seco y aislado del suelo y de focos de humedad.
- No exponer a la luz solar directa ni a temperaturas altas. Evitar focos de calor cercanos al almacenamiento del producto.
- La caducidad máxima es de 120 días (botes) y de 365 días (bolsas) en atmósfera protectora desde la fabricación del producto.
- El transporte se realizará mediante condiciones adecuadas para el producto.

7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

- Abrir y listo para el consumo.
- Destinados al consumidor final tanto jóvenes como adultos y a distribuidores.

	FICHA TÉCNICA DEL TORREZNO SABOR IBÉRICO	FECHA 18/05/2018 EDICIÓN 4 Página 11 de 11
		FTORREZSABIBERD

8) Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones)

	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas			X	
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X		
PESCADO y productos a base de pescado		X		
HUEVOS y productos a base de huevo		X		
CACAHUETE y productos a base de cacahuete			X	
SOJA y productos a base de soja	X			DERIVADOS DE SOJA.
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)	X			LACTOSA.
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia			X	
APIO y productos derivados		X		
MOSTAZA y productos derivados		X		
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		