

[Escriba aquí]

PLAN AUTOCONTROL JUAN PALILLO, S.L., S.L. Nº R.G.S.E.A.A. 26.020406/VA  
RESPONSABLE DEL PLAN DE AUTOCONTROL: M<sup>ª</sup> GLORIA ALONSO ÁLVAREZ  
TÉCNICO RESPONSABLE: MARÍA GONZÁLEZ GUTIÉRREZ  
EDICIÓN 02/REVISIÓN 01 FECHA: 10/03/2021

<b>DENOMINACIÓN DE VENTA</b>	<b>“GILDA DE ANCHOA CON QUESO CURADO DE OVEJA”</b>
<b>COMPOSICIÓN CUALI- Y CUANTITATIVA</b> (los ingredientes subrayados son los alérgenos citados en el Reglamento (CE) 1169/20011)	ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE OLIVA, <b>QUESO CURADO DE OVEJA (LECHE</b> pasteurizada de oveja, sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermento láctico, cuajo, conservadores E202-E235), <b>ANCHOA</b> , PIPARRA, ACEITUNA, PIMIENTO. Alérgenos QUESO y ANCHOA. Puede contener trazas de <b>huevo y sulfitos</b> .
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS AL PRODUCTO</b> (los productos comercializados no se someten a ningún tratamiento térmico)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Preparación de las materias primas para el montaje del pincho, que consiste en corte queso en tacos.</li><li>2. Montaje del pincho con los ingredientes mencionados sobre un soporte apto para el uso alimentario. Manualmente por trabajadores de la empresa.</li><li>3. Una vez montado el pincho se introduce en el envase para añadir la mezcla de aceites, mediante una máquina de llenado.</li><li>4. Por último, se cierra herméticamente el bote.</li></ol>
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE</b>	Envases de uso alimentario: TARRO PET de 300 Y 600 ml de capacidad y TAPA ETP.CUBO PP. Se introducen en cajas de cartón para su distribución.
<b>MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Como se describe en el etiquetado deben almacenarse en refrigeración a una T <sup>ª</sup> entre 2-8°C y al amparo de la luz. Una vez abierto conservar en refrigeración 7 días.
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	Los productos son transportados en vehículos aptos para el uso alimentario y a T <sup>ª</sup> controlada de refrigeración.
<b>ETIQUETADO</b>	Denominación del alimento: GILDA DE ANCHOA CON QUESO Lista de ingredientes: ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE OLIVA, QUESO CURADO DE OVEJA ( <b>LECHE</b> pasteurizada de oveja, sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermento láctico, cuajo, conservadores E202-E235), <b>ANCHOA</b> , PIPARRA, ACEITUNA, PIMIENTO. <b>Alérgenos LECHE y ANCHOA</b> . Puede contener trazas de <b>huevo y sulfitos</b> . Cantidad neta: 7, 20, 50 uds. Fecha de duración mínima o fecha de caducidad: dd/mm/aaaa. Condiciones especiales de conservación y/o utilización: conservar entre 2°C y 8°C. Una vez abiertos mantener en refrigeración 7 días. Datos de la empresa responsable: Nº R.G.S.E.S.A.A. 26.020406/VA. Modo de empleo: servir a temperatura ambiente. Lote: semana/ año (--/--). Información nutricional (por 100 g): Energía: 242 kcal/1012,5 kJ. Grasas: 21 g. De las cuales Saturadas: 8,1 g. Hidratos de carbono: 1,8 g. De los cuales Azúcares: < 0,5 g. Proteína: 11,5 g. Sal: 4,39 g.
<b>FIJACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b> Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	Seis meses, según la bibliografía consultada y catas de calidad propias. Basado en el pH de estos productos menor de 4,2, límite de crecimiento para <i>Listeria monocytogenes spp.</i>
<b>INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN Y/O PREPARACIÓN</b>	Refrigeración (T <sup>ª</sup> entre 2-8°C) hasta su servicio. No requiere ningún tratamiento culinario, solo atemperar y consumir.

[Escriba aquí]

PLAN AUTOCONTROL JUAN PALILLO, S.L., S.L. Nº R.G.S.E.A.A. 26.020406/VA  
RESPONSABLE DEL PLAN DE AUTOCONTROL: M<sup>a</sup> GLORIA ALONSO ÁLVAREZ  
TÉCNICO RESPONSABLE: MARÍA GONZÁLEZ GUTIÉRREZ  
EDICIÓN 02/REVISIÓN 01 FECHA: 10/03/2021

<b>LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN (LÍMITES ADITIVOS, MICROBIOLÓGICOS, ETC)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ <u>Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004</u>, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</li><li>○ <u>Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004</u>, del Parlamento Europeo y del Consejo, normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</li><li>○ <u>Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre de 2006</u>, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.</li><li>○ <u>Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000</u>, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Y modificaciones posteriores.</li></ul>
---	--