

**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>“MANJAR GRIEGO DE SIRTAKIX”</b>
<b>COMPOSICIÓN CUALI- Y CUANTITATIVA</b> (los ingredientes subrayados son los alérgenos citados en el Reglamento (CE) 1169/20011)	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ACEITE DE GIRASOL, PIMIENTO “CHERRY” (sal, azúcar, vinagre, ácido cítrico, cloruro de calcio, sorbato de potasio), CREMA DE QUESO (queso curado, <b>LECHE</b> pasteurizada de oveja, sal, coadyuvante E509, conservador E1105, fermentos lácticos y cuajo), MEZCLA DE ESPECIAS “SIRTAKI” (sal marina, ajo, cebolla, pimiento, cilantro, comino, pimienta, semilla de alcaravea, orégano). Alérgeno: <b>LECHE</b> . 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. Tratamiento térmico de la crema de queso, consiste en la mezcla de leche y queso sometidos a una temperatura de 60°C durante 6 minutos.</li> <li>2. Introducir la crema de queso en el pimiento “Cherry”, que se monta como un ingrediente más en el pincho.</li> <li>3. Montaje del pincho con los ingredientes mencionados sobre un soporte apto para el uso alimentario. Manualmente por trabajadores de la empresa.</li> <li>4. Una vez montado el pincho se introduce en el envase para añadir la mezcla de aceites, mediante una máquina de llenado.</li> <li>5. Por último, termosellado y cierre del 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. 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 Tª 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 Tª controlada de refrigeración.
<b>ETIQUETADO</b>	<p>Denominación del alimento: MANJAR GRIEGO DE SIRTAKIX</p> <p>Lista de ingredientes: ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ACEITE DE GIRASOL, PIMIENTO “CHERRY” (sal, azúcar, vinagre, ácido cítrico, cloruro de calcio, sorbato de potasio), CREMA DE QUESO (queso curado, <b>LECHE</b> pasteurizada de oveja, sal, coadyuvante E509, conservador E1105, fermentos lácticos y cuajo), MEZCLA DE ESPECIAS “SIRTAKI” (sal marina, ajo, cebolla, pimiento, cilantro, comino, pimienta, semilla de alcaravea, orégano). Alérgeno: <b>LECHE</b>. Puede contener trazas de <b>huevo y sulfitos</b>.</p> <p>Cantidad neta: 7 y 20 unidades.</p> <p>Fecha de duración mínima o fecha de caducidad: dd/mm/aaaa.</p> <p>Condiciones especiales de conservación y/o utilización: conservar entre 2°C y 8°C. Una vez abiertos mantener en refrigeración 7 días.</p> <p>Datos de la empresa responsable: Nº R.G.S.E.A.A. 26.020406/VA.</p> <p>Modo de empleo: servir a temperatura ambiente.</p> <p>Lote: semana elaboración y año (--/--).</p> <p>Información nutricional (por 100 g):</p> <p>Valor energético: 130 kcal/543 kJ.</p> <p>Grasas: 8,3 g.</p> <p>De las cuales Saturadas: 3 g.</p> <p>Hidratos de carbono: 8,3 g.</p> <p>De los cuales Azúcares: 0,7 g.</p> <p>Proteína: 5,6 g.</p> <p>Sal: 2,02 g.</p>
<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	Cuatro 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</i> spp.
<b>INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN Y/O PREPARACIÓN</b>	Refrigeración (Tª entre 2-8°C) hasta su elaboración. No requiere ningún tratamiento culinario. Solo atemperar y consumir.
<b>LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN (LÍMITES ADITIVOS, MICROBIOLÓGICOS, ETC)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o <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>o <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>o <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>o <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>

**PLAN AUTOCONTROL JUAN PALILLO, S.L., S.L. N° 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**