

## SOP 2.2 Especificación de producto

<b>Nombre del producto: Pastel Mar de plata</b>	
<b>Proveedor</b> Nombre: Bio-Pastis S.L Dirección: Pol Ind. Alto el losar, Ctra. Madrid Alicante, parc. Nº 4, Quintanar de la Orden, Toledo. Teléfono: 925180903 Fax: 925180904	<b>Fabricante</b> Nombre: Bio-Pastis S.L Dirección: Pol Ind. Alto el losar, Ctra. Madrid Alicante, parc. Nº 4, Quintanar de la Orden, Toledo. Teléfono: 925180903 Fax: 925180904
<b>Descripción del producto</b> (forma / corte/ merma del producto / calibre/color/textura /Grado madurez/ presentación / envasado al vacío / atmósfera controlada): Formato: Cuadrado , medida 5x4,3 Color: Claro, tradicional postre de hojaldre, crema vainilla, mousse nata y almendra. Textura: Suave y cremosa	<b>Material de envasado y embalaje/</b> (interior / exterior del material de embalaje) Nº de paquetes por embalaje: barquetas/caja Unidades por caja: 54unds Cajas por palet: 120 cajas Tipo envasado/ embalaje: Caja cartón, base cartón, bandeja cartón



**Listado de ingredientes:**

**Bizcocho** Harina de trigo, azúcar, huevo pasteurizado, agua, glucosa, emulgentes, gasificante, y conservantes autorizados **crema pastelera** (leche entera en polvo, almidón modificado, gelificante), aroma vainilla, agua, glucosa, pectina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservante E202 y aroma, **Hojaldre**: Harina trigo, grasas y aceites vegetales, agua, emulgente (lecitina soja), antioxidante (E306, E304 y E300) agua, sal, levadura desactivada, trazas de sésamo, **Nata**: suero mantequilla, aceites vegetales (25,2%), almidón modificado, emulsionante E472b, E435, E433, aroma, estabilizador: Carragenato, colorante: beta caroteno, almendra 6%, azúcar glasé.

**Peso / volumen / cantidad declarados**  
(incluyendo tolerancias)

**Peso 2400gr +/- 5%**

<p><b>Etiquetado</b> (según la etiqueta original adherida al paquete individual)</p> <p><b>Bizcocho Harina de trigo, azúcar, huevo pasteurizado, agua, glucosa, emulgentes, gasificante, y conservantes autorizados crema pastelera (leche entera en polvo, almidón modificado, gelificante), aroma vainilla, agua, glucosa, pectina, corrector de acidez (ácido cítrico), conservante E202 y aroma, Hojaldre: Harina trigo, grasas y aceites vegetales, agua, emulgente (lecitina soja), antioxidante(E306, E304 y E300) agua, sal, levadura desactivada, trazas de sésamo, Nata: suero mantequilla, aceites vegetales(25,2%), almidón modificado, emulsionante E472b, E435, E433, aroma, estabilizador: Carragenato, colorante: beta caroteno, almendra 6%, azúcar glasé.</b></p> <p><b>Puede contener trazas de sésamo. Contiene frutos de cascara, huevo, harina trigo, soja leche( lactosa).</b></p>	<p><b>Vida útil</b></p> <p>Período de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 1 año en congelación -18°</p> <p>Fecha secundaria: 12 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°</p> <p>Detalles de fecha y codificación del lote: lote:001/13 f/F: 01/01/2013</p>
<p><b>Requisitos de almacenamiento</b> (instrucciones de almacenamiento / temperatura / humedad)</p> <p>Cámara congelación -18° C</p>	<p><b>Requisitos de entrega:</b></p> <p>Entrega en el primer tercio de vida útil del producto</p> <p>Refrigerados a &lt; 8°C / Congelados &lt; -18°C</p>

<b>Ingredientes específicos alergénicos</b> - ¿El producto contiene cualquiera de los ingredientes que a continuación se detallan?			
Huevos crudos	<b>X</b>	Mostaza y derivados	
Frutos secos y sus derivados	<b>X</b>	Lácteos y derivados	<b>x</b>
Gluten	<b>X</b>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	
Soja / Productos de la soja	X	Apio y derivados	
Mariscos/ pescados ó derivados		Sésamo / altramuces	<b>T</b>
Ingredientes genéticamente modificados			

<b>Criterios microbiológicos</b> (especifique los criterios adoptados para los parámetros reales del análisis)			
Parámetro	Criterio	Parámetro	Criterio
Recuento total de viables		Clostridium perfringens	
Coliformes/ Enterobacterias	x	Staphylococcus aureus	Aus/0,1 gr
E. coli	Ausencia	Salmonella	Ausencia en 30 gr
Levaduras y mohos	5x10 <sup>2</sup> ufc /gr	Campylobacter	
Bacillus cereus		Listeria monocytogenes	100 ufc/ gr

<b>Criterios de seguridad para alimentos tratados térmicamente</b>	Temperatura	Tiempo
Temperatura interna mínima durante el cocinado		
Alimentos cocinados al vacío: Temperatura interna mínima y grado de pasterización		
Tiempo (en horas) de enfriamiento transcurrido, posterior al cocinado, para pasar de 60° C a 10° C		

<b>Procedimiento de reclamación</b>	
<p>En el caso de retirada urgente del producto, facilite por favor los detalles de la persona responsable:</p> <p>Nombre: Lorena García</p> <p>Cargo: Calidad</p> <p>Dirección: Pol Ind. Alto el losar, Ctra. Madrid Alicante, parc. Nº 4, Quintanar de la Orden, Toledo.</p> <p>Teléfono: 925180903</p>	<p>Por favor, indique el procedimiento estándar de su compañía para el caso de que el cliente reciba una reclamación urgente justificable en relación con la calidad.</p>

Documentación a aportar
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Registro Sanitario en vigor y acorde al producto suministrado</li><li>2. Diagrama de flujo del producto a suministrar</li><li>3. Cuadro de gestión ( resumen de los puntos de control crítico).</li><li>4. Análítica microbiológica reciente</li></ol>



Fecha de emisión: 14/11/13

Fecha de revisión:

Cumplimentado por: Bio-Pastis S.L

Aprobado por: