

SOP 2.2 Especificación de producto

Nombre del producto: Pastel Banana Toffe	
<p>Proveedor</p> <p>Nombre: Bio-Pastis S.L</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>Fax: 925180904</p>	<p>Fabricante</p> <p>Nombre: Bio-Pastis S.L</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>Fax: 925180904</p>
<p>Descripción del producto (forma / corte/ merma del producto / calibre/color/textura /Grado madurez/ presentación / envasado al vacío / atmósfera controlada):</p> <p>Formato: Cuadrado , medida 5x4,3</p> <p>Color: Claro, Esponjoso bizcocho de toffe , relleno de suave crema de plátano, cubierto de escamas de chocolate y migas de mantequilla.</p> <p>Textura: Suave y esponjosa</p>	<p>Material de envasado y embalaje/ (interior / exterior del material de embalaje)</p> <p>Nº de paquetes por embalaje: barquetas/caja</p> <p>Unidades por caja: 54unds</p> <p>Cajas por palet: 120 cajas</p> <p>Tipo envasado/ embalaje: Caja cartón, base cartón, bandeja cartón</p>



Listado de ingredientes:

Bizcocho Harina de trigo, azúcar, huevo pasteurizado, aceite de girasol 100%, almidón modificado, grasa vegetal, suero lácteo, gluten, levadura, emulsionante: lecitina soja, mono y digliceridos ácidos grasos, aroma ,sal), **crema pastelera** (leche entera en polvo, almidón modificado, gelificante),aroma plátano, agua, glucosa, pectina, corrector de acidez (acido cítrico),conservante E202y aroma, **Chocolate negro60%**: Azúcar, pasta de cacao, manteca cacao, emulgente: lecitina soja. **Migas de mantequilla**: Harina trigo, azúcar, mantequilla, azúcar glasé.

Peso / volumen / cantidad declarados
(incluyendo tolerancias)

Peso 2600gr +/- 5%

<p>Etiquetado (según la etiqueta original adherida al paquete individual)</p> <p>Bizcocho <u>Harina de trigo, azúcar, huevo pasteurizado, aceite de girasol 100%, almidón modificado, grasa vegetal, suero lácteo, gluten, levadura, emulsionante: lecitina soja, mono y digliceridos ácidos grasos, aroma ,sal), crema pastelera (leche entera en polvo, almidón modificado, gelificante),aroma plátano, agua, glucosa, pectina, corrector de acidez (acido cítrico),conservante E202, Chocolate negro60%: Azúcar, pasta de cacao, manteca cacao, emulgente: lecitina soja.</u></p> <p>Migas de mantequilla: Harina trigo, azúcar, mantequilla, azúcar glasé.</p> <p>Contiene frutos de cascara, huevo, harina trigo, leche(lactosa), soja.</p>	<p>Vida útil</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>Requisitos de almacenamiento (instrucciones de almacenamiento / temperatura / humedad)</p> <p>Cámara congelación -18° C</p>	<p>Requisitos de entrega:</p> <p>Entrega en el primer tercio de vida útil del producto</p> <p>Refrigerados a < 8°C / Congelados < -18°C</p>

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

Criterios microbiológicos (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 ² ufc /gr	Campylobacter	
Bacillus cereus		Listeria monocytogenes	100 ufc/ gr

Criterios de seguridad para alimentos tratados térmicamente	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		

Procedimiento de reclamación	
<p data-bbox="181 1061 676 1205">En el caso de retirada urgente del producto, facilite por favor los detalles de la persona responsable:</p> <p data-bbox="181 1227 526 1258">Nombre: Lorena García</p> <p data-bbox="181 1281 411 1312">Cargo: Calidad</p> <p data-bbox="181 1335 663 1447">Dirección: Pol Ind. Alto el losar, Ctra. Madrid Alicante, parc. N° 4, Quintanar de la Orden, Toledo.</p> <p data-bbox="181 1469 472 1500">Teléfono: 925180903</p>	<p data-bbox="715 1061 1445 1205">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">1. Registro Sanitario en vigor y acorde al producto suministrado2. Diagrama de flujo del producto a suministrar3. Cuadro de gestión (resumen de los puntos de control crítico).4. Análítica microbiológica reciente

Fecha de emisión: 14/11/13

Fecha de revisión:

Cumplimentado por: Bio-Pastis S.L

Aprobado por: