

SOP 2.2 Especificación de producto

Nombre del producto: Pastel Coco	
Proveedor 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	Fabricante 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
Descripción del producto (forma / corte/ merma del producto / calibre/color/textura /Grado madurez/ presentación / envasado al vacío / atmósfera controlada): Formato: cuadrado Color: claro y en superficie amarillo Textura: Suave	Material de envasado y embalaje/ (interior / exterior del material de embalaje) Nº de paquetes por embalaje: barquetas/caja Unidades por caja: 72 Cajas por palet:126 cajas Tipo envasado/ embalaje: Caja cartón, base cartón, bandeja cartón
Listado de ingredientes: Nata, azúcar, harina de trigo, huevo pasteurizado, aceite girasol, Coco, glucosa, gelificante, almidón modificado, aroma Coco, bicarbonato E-500ii, ácido cítrico, colorantes naturales.	Peso / volumen / cantidad declarados (incluyendo tolerancias) Peso plancha: 1750gr<>5%
Etiquetado (según la etiqueta original adherida al paquete individual) Nata, azúcar, harina de trigo, huevo pasteurizado, aceite girasol, Coco, glucosa, gelificante, almidón modificado, aroma Coco, bicarbonato E-500ii, ácido cítrico, colorantes naturales. Puede contener trazas de soja, frutos cascara. Contiene leche, huevo, harina trigo.	Vida útil Período de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 1 año en congelación -18º Fecha secundaria: 12 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5º Detalles de fecha y codificación del lote: lote:001/12 f/F: 01/01/2012
Requisitos de almacenamiento (instrucciones de almacenamiento / temperatura / humedad) Cámara congelación -18º C	Requisitos de entrega: Entrega en el primer tercio de vida útil del producto Refrigerados a < 8ºC / Congelados < -18ºC

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	X
Soja / Productos de la soja	T	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/0,1gr
E. coli	Ausencia	Salmonella	Ausencia en 30gr
Levaduras y mohos	5x10 ² ufc/gr	Campylobacter	
Bacillus cereus		Listeria monocytogenes	100ufc/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>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. N° 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">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. Analítica microbiológica reciente

Fecha de emisión: 21/03/12

Fecha de revisión:

Cumplimentado por: Bio-Pastis

Aprobado por:

Firma del Cliente: