

GRUPO BIOSURYA	FICHA TÉCNICA	Código: R01.PGC01
	BIO SALCHICHA VEGETAL TOFU QUINOA AHIMSA	Revisión: 01 Fecha: 29/11/2016
		Ref.:

Características Técnicas:	
Denominación de venta:	Preparado vegetal con tofu y quinoa tipo salchicha.
Ingredientes:	Agua, tofu*(23,6%) (agua, habas de soja* , coagulante [sulfato de calcio]), gluten de trigo* , quinoa cocida*(11,3%) (agua, quinoa*, sal marina), aceite de girasol*, zanahoria*, cebolla frita*(contiene trigo), caldo vegetal*, cebolla*, sal marina, almidón de maíz*, ajo*, espesantes (goma xantana y carragenato), pimentón dulce*, emulgente (lecitina de soja). (*Ingredientes procedentes de la Agricultura Ecológica)
Peso Bruto:	205g
Peso Neto:	200g
Vida Útil:	6 meses
Envase:	Film de polietileno transparente sellada.
Etiquetado:	El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente (RD 1334/1999 y Reglamento 1169/2011)
Tratamiento térmico:	Pasteurización.
Transporte:	Camión provisto de equipo de refrigeración, capaz de mantener la temperatura del producto.
Condiciones Almacenamiento:	Conservar entre 0 y 6°C. Una vez abierto debe consumirse antes de 48 horas

Modo de Empleo:

Al natural: sacar el producto del film. Producto listo para consumir.

Frito o a la plancha: sacar el producto del film. Poner las rodajas a la plancha o freír (sartén) a 150°C durante 2 minutos por cada lado. Retirar las salchichas de la plancha o sartén, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

Horno: Precalentar el horno durante 10 minutos a 240 °C (horno de aire). sacar el producto del film. Colocar las salchichas en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas. Retirar las salchichas del horno, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

Población de Destino:
Destinado a toda población en general, excepto a la población sensible a los alérgenos indicados (Ver Información sobre Alérgenos).

Características																															
<i>Físico - Químicas</i>	<i>Microbiológicas</i>																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicadores</th> <th>Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del Producto</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td>Característico del Producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del Producto</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Característico del Producto</td> </tr> <tr> <td>Aspecto Externo</td> <td>Liso</td> </tr> <tr> <td>Aspecto al Corte</td> <td>Homogéneo</td> </tr> <tr> <td>Consistencia</td> <td>Firme</td> </tr> </tbody> </table>	Indicadores	Limites	Color	Característico del Producto	Aroma	Característico del Producto	Sabor	Característico del Producto	Textura	Característico del Producto	Aspecto Externo	Liso	Aspecto al Corte	Homogéneo	Consistencia	Firme	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicadores</th> <th>Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos totales</td> <td>M=10⁵; m= 10⁴</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>M=10²; m= 10</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>M=10²; m= 10</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Indicadores	Limites	Aerobios mesófilos totales	M=10 ⁵ ; m= 10 ⁴	Coliformes	M=10 ² ; m= 10	E. Coli	Ausencia	Staphylococcus aureus	M=10 ² ; m= 10	Salmonella	Ausencia	Listeria Monocytogenes	Ausencia
Indicadores	Limites																														
Color	Característico del Producto																														
Aroma	Característico del Producto																														
Sabor	Característico del Producto																														
Textura	Característico del Producto																														
Aspecto Externo	Liso																														
Aspecto al Corte	Homogéneo																														
Consistencia	Firme																														
Indicadores	Limites																														
Aerobios mesófilos totales	M=10 ⁵ ; m= 10 ⁴																														
Coliformes	M=10 ² ; m= 10																														
E. Coli	Ausencia																														
Staphylococcus aureus	M=10 ² ; m= 10																														
Salmonella	Ausencia																														
Listeria Monocytogenes	Ausencia																														

Información Nutricional (Valores medios por cada 100g)

Parámetro	Valor	Unidad
Valor energético	1036	KJ
	248	Kcal
Grasas	12	g
de las cuales saturadas	2	g
Hidratos de carbono	11	g
de los cuales azúcares	2,2	g
Fibra Alimentaria	8,1	g
Proteínas	20	g
Sal	1,9	g

Información sobre Alérgenos

El producto elaborado **CONTIENE** alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias alimentarias según el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión den su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	¿Hay presencia dentro del producto?		¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso?		¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X		X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X	X		X	
Pescado y productos a base de pescado		X		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	X		X	
Soja y productos a base de soja	X		X		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	X		X	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados		X	X		X	
Apio y productos derivados		X	X		X	
Mostaza y productos derivados		X	X		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	X		X	
Anhídrido sulfurosos y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 (en caso afirmativo, indicar cantidad máx.)		X		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X		X



El producto elaborado **CONTIENE** trigo y soja.

El producto elaborado **PUEDE CONTENER TRAZAS** de cacahuets, frutos de cáscara, lácteos, sésamo, huevo, apio y mostaza.

Información OGM

Alimentos Modificados Genéticamente	¿Hay presencia dentro del producto?		¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso?		¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Contenido de OGM o que se hayan producido a partir de OGM o que contengan ingredientes OGM (Según Reglamento 1829/2003 de la CE)		X		X		X

<p>GRUPO BIOSURYA</p>	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>BIO SALCHICHA VEGETAL TOFU QUINOA AHIMSA</p>	<p>Código: R01.PGC01 Revisión: 01 Fecha: 29/11/2016</p> <p>Ref.:</p>
----------------------------------	---	--

Elaborado y aprobado:	Revisado y aprobado:
<p>Carlos Miguel Gracia</p>  <p>Fdo.: Responsable de Calidad</p>	<p>Enoch López</p>  <p>Fdo.: Gerencia</p>