

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código de la ficha: p.e, FT-001

Revisión: P.e, rev00

Fecha de aprobación:

Fecha de revisión: [Cada dos años o cuando haya cambios]

Elaborado por:

Revisado por:

Aprobado por:

(si el que revisa y aprueba es el mismo se puede unificar en un campo)

[Si es marca blanca o para un cliente añadir este campo:]

Aceptado por (Cliente / Distribuidor): _____ **Fecha:** // ____

Razón Social del Operador: [Nombre de tu empresa]

Dirección del Operador: [Dirección física completa]

Nº de Registro Sanitario (RGSEAA):

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y COMPOSICIÓN

Denominación Legal del Alimento: [Ej. Producto de pastelería de masa hojaldrada / Chocolate negro con materia seca de cacao mínima del 70%]

Código de Barras / EAN: [Completar]

Descripción del Producto: [Breve descripción física e interior del producto. Si queréis poned foto]

Ingredientes: [Listar en orden decreciente de peso. Destacar alérgenos en negrita/mayúsculas. Si aplica norma QUID (especificación de la cantidad exacta de ingredientes destacados en la denominación), añadir el porcentaje de los ingredientes clave]. [Menciones Obligatorias del Sector (RD 1053/2003 / RD 496/2010): * Para chocolates: Cacao: XX% mínimo. / Si aplica: "Contiene grasas vegetales además de manteca de cacao".]

Organismos Modificados Genéticamente (OMG): El producto no contiene, ni está compuesto, ni se produce a partir de OMG (según Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003).

CONTROL DE ALÉRGENOS

Alérgenos en Receta (Presencia de forma deliberada)

Trazas / Contaminación Cruzada

[Ej. GLUTEN (harina de trigo), SOJA (lecitina), LECHE]
de FRUTOS DE CÁSCARA y HUEVO]

[Ej. Puede contener trazas

[Se pueden listar o hacer una tabla como esta:]

Alérgeno	Presencia	Posibles trazas	Código ALBA
Gluten (trigo)	✓	–	A1
Crustáceos	–	–	
Huevos	✓	–	A3
Pescado	–	–	
Cacahuetes	–	–	
Soja	✓	–	A6
Leche y lácteos	✓	–	A2
Frutos de cáscara	✓	–	A4
Apio	–	–	
Mostaza	–	–	
Sésamo	–	–	
Sulfitos	–	–	
Altramuces	–	–	
Moluscos	–	–	

CRITERIOS ANALÍTICOS (IFS 2.3.2.1)

Parámetros Físico-Químicos:

Actividad del agua (Aw)

Actividad del agua crítica:

Humedad: [Porcentaje]

pH (si aplica): [Valor]

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS:

- Mohos: < 100 ufc/g
- Levaduras: < 100 ufc/g
- Aerobios mesófilos: < 10⁵ ufc/g
- Enterobacterias: < 10² ufc/g
- Salmonella: Ausencia en 25 g
- Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g o < 100 ufc/g en vida útil
- E. coli: < 10 ufc/g

(O según límites más restrictivos acordados por contrato con el cliente en caso de marca blanca o de cliente)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto/Color: [Ej. Cobertura marrón oscura brillante / Masa dorada]

Olor/Sabor: [Ej. Cacao intenso / Mantequilla horneada]

Textura: [Ej. Crujiente exterior, interior tierno / Firme con fusión en boca]

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g)

Valor Energético: XXXX kJ / XXX kcal

Grasas: XX g

de las cuales saturadas: XX g

Hidratos de Carbono: XX g

de los cuales azúcares: XX g

Proteínas: XX g

Sal: XX g

USO ESPERADO Y DESTINO

Instrucciones de Uso / Consumo: [Alimento listo para el consumo, requiere cocción, etc.]

Público Objetivo: Población general.

Grupos Vulnerables / Restricciones: No apto para personas alérgicas o intolerantes a los ingredientes destacados en la sección de alérgenos. [Si es el caso, especificar: "No recomendado para diabéticos por su alto contenido en azúcares"].

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Cantidad Neta : [Ej. 200 g / Caja de 12 unidades]

Condiciones de Almacenamiento: [Ej. Pastelería fresca: Conservar en refrigeración entre 0°C y 4°C / Chocolates: Conservar en lugar fresco y seco entre 14°C y 18°C]

Vida Útil: [Duración mínima]

Gestión de Lotes e Identificación: [Explicación del loteado. P.e., Codificación interna basada en el día de fabricación (ej. L-YDDD) para garantizar el principio FIFO/FEFO.]

Condiciones de Transporte: [Temperatura ambiente o Si aplica Con temperatura controlada obligatoria de [especificar temperatura]. Añadir en este campo algo como esto "Transporte exclusivo alimentario en vehículos limpios, herméticos, libres de olores y con control higiénico revisado."]

CONTROL DE CALIDAD Y DE PROCESO

Mitigación de Cuerpos Extraños: El producto ha sido sometido a filtrado de seguridad física mediante:

[Marcar lo que aplique]: Detector de metales / Inspección visual / Tamices de línea.

[DECLARACIONES EN TEXTO FIJO:]

Las materias primas procedentes exclusivamente de proveedores homologados conforme al procedimiento interno de evaluación y aprobación de proveedores.

Este producto ha sido evaluado en el plan APPCC identificando peligros biológicos, químicos y físicos asociados.

El etiquetado del producto se basa en la presente ficha técnica. Cualquier modificación requiere revisión y aprobación conforme al procedimiento de control de cambios.

HISTÓRICO DE CAMBIOS / CONTROL DE CAMBIOS (como prefiráis)

[Poner los cambios realizados entre cada versión. Si no hay cambios queda un campo vacío].