

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1	Nombre de producto	AMIGO SALCHICHA PERROS DE POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA 1KG
1.2	Denominación Legal	ALIMENTOS COMPLETO PARA PERROS
1.3	Tipo de producto	PETFOOD
1.4	Formato	1 KGM
1.5	Marca	MARCA IFA AMIGO
1.6	Descripción del producto	Comida en formato salchicha para perros fácil de filetear rica en pollo con arroz y zanahoria.

### 2. DATOS DEL FABRICANTE

2.1	Razón Social	DIBAQ DIPROTEG, S.A.
2.2	Dirección	Calle Cruz, 3
2.3	Provincia/País	Segovia
2.4	Teléfono/Fax	921574286 / xx
2.5	Página web	www.dibaq.com

### 3. DATOS DE PLANTAS DE PRODUCCIÓN

Raz. Social	Dirección	Provincia/País	Tel./Fax	Contacto Calidad	Email/Tel. Calidad
DIBAQ DIPROTEG, S.A.	Calle Cruz, 3	Segovia - España	+34 921 57 42 86 - xx	ELENA HIJOSA	elena.hijosa@dibaq.com - 921574286

## 4. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### 4.1. Ingredientes

Agrup.	Ingrediente	Porcentaje	Tolerancia	Naturaleza	Estado	Control	Origen
CARNES Y SUBPRODUCTO ANIMALES	Pulmones de cerdo	26,00	5,00	ANIMAL.	SOLIDO	Int.	ESPAÑA
CARNES Y SUBPRODUCTO ANIMALES	Carcasa de pollo	14,00	5,00	ANIMAL.	SOLIDO	Int.	ESPAÑA
CARNES Y SUBPRODUCTO ANIMALES	Tocino De Cerdo	3,00	2,00	ANIMAL.	SOLIDO	Int.	ESPAÑA
AGUA DE COCCIÓN	AGUA	33,52	5,00	MINERAL	LIQUIDO	Int.	ESPAÑA
CEREALES	Cereales	14,20	5,00	VEGETAL	POLVOS	Int.	ESPAÑA
CEREALES	Arroz	4,00	2,00	VEGETAL	SOLIDO	Int.	ESPAÑA
VERDURAS	Zanahoria	4,00	2,00	VEGETAL	TROZOS	Int.	ESPAÑA
ADITIVO: ADITIVO TECNOLÓGICO (CONSERVANTE)	E 452 - Polifosfatos	0,47	0,10	QUIMICO	GRANULADO	Int.	ESPAÑA
ADITIVO: ADITIVO TECNOLÓGICO (CONSERVANTE)	E 202 - Sorbato Potásico	0,24	0,05	QUIMICO	SOLIDO	Int.	ESPAÑA
ADITIVO: ADITIVO TECNOLÓGICO (CONSERVANTE)	E 508 - Cloruro Potásico	0,05	0,01	MINERAL	POLVOS	Int.	ESPAÑA
SUSTANCIAS MINERALES	Sal	0,39	0,10	MINERAL	SOLIDO	Int.	ESPAÑA
ADITIVO: ADITIVO TECNOLÓGICO (ESTABILIZANTE)	E 330 - Ácido Cítrico	0,05	0,01	SINTESIS	POLVOS	Int.	ESPAÑA
AZÚCARES	Dextrosa	0,05	0,01	VEGETAL	POLVOS	Int.	ESPAÑA
ADITIVO: ADITIVO NUTRICIONAL (VITAMINAS. OLIGOELEMENTOS)	COMPLEJO VITAMÍNICO	0,03	0,00	SINTESIS	POLVOS	Int.	ESPAÑA

### 4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
CALIBRE	7,5 CM	6,5-8,5 CM	CADA LOTE	Sí	MEDIDA
CENIZA BRUTO	3,5%	1,5%-4,5%	1 LOTE/CADA 2 MESES	Sí	INCINERACIÓN EN MUFLA
FIBRA BRUTA	2,5%	0,75%-4,25%	1 LOTE/CADA 2 MESES	Sí	WENDE
GRASA BRUTA HIDRÓLISIS PREVIA	5,5%	3,5%-9,5%	1 LOTE/MES	Sí	HIDRÓLISIS ÁCIDA
HUMEDAD	68%	MÁX 73,44%	1 LOTE/MES	Sí	DESECACIÓN EN ESTUFA

#### 4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
LONGITUD	24,5	23-26	CADA LOTE	Sí	MEDIDA
PESO	1000 G	985G-1060G	CADA LOTE	Sí	PESAJE EN BÁSCULA
PROTEÍNA BRUTA	10,5%	8,5%-12,5%	1 LOTE/MES	Sí	SOXHELT

#### 4.3. Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ANAEROBIOS MESÓFILOS	0 UFC/G	0 UFC/G	1 LOTE/MES	No	CULTIVO Y RECUENTO DE COLONIAS
ANAEROBIOS TERMÓFILOS	0 UFC/G	0 UFC/G	1 LOTE/MES	No	CULTIVO Y RECUENTO DE COLONIAS
ENTEROBACTERIAS TOTALES	Max. 300 UFC/g	Max. 300 UFC/g	1 LOTE/MES	No	CULTIVO Y RECUENTO DE COLONIAS
SALMONELLA SPP	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	1 LOTE/MES	No	CULTIVO Y RECUENTO DE COLONIAS

#### 4.4. Características organolépticas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ASPECTO	Salchicha cilíndrica de unos 25 cm de longitud y unos 7,5 cm de diámetro.	Salchicha cilíndrica de unos 23-26 cm de longitud y unos 6,5-8,5 cm de diámetro.	CADA LOTE	Sí	MEDIDA
COLOR	Rosáceo, cárnico	Presencia de colores distintos a muestra guía	CADA LOTE	Sí	Visual-comparativo
OLOR	CÁRNICO	AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS COMPARIVO CON MUESTRA GUÍA	CADA LOTE	Sí	OLFATIVO

#### 4.5. Características nutricionales

##### Valores medios por 100 g

	VALOR ENERGÉTICO (kJ)	0
	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	0
	GRASAS (g)	0
	SATURADAS (g)	0
	HIDRATOS DE CARBONO (g)	0
	AZÚCARES (g)	0

**Valores medios por 100 g**

	PROTEÍNAS (g)	0
	SAL (g)	0

**Componentes analíticos**
**%**

HUMEDAD	68
GRASA BRUTA	5,5
CENIZA BRUTA	3,5
FIBRAS BRUTAS	2,5
PROTEÍNA BRUTA	10,5

**Aditivos**
**Cantidad/Unidades**

Manganeso (Como Óxido de manganeso (II))	4 mg/kg
Vitamina A	2000 UI/Kg
Vitamina D3	200 UI/kg
Cinc (Como óxido de Cinc)	12,7 mg/kg
Vitamina E (Acetato de todo rac-alfa-tocoferilo)	10 mg/kg
Hierro (Como carbonato de hierro (III))	1,5 mg/kg
Cobre (Como sulfato de cobre (II) pentahidratado)	1,4 mg/kg
Yodo (Como yodato de calcio anhidro granulado recubierto)	0,2 mg/kg
Selenio (Como selenito de sodio)	0,01 mg/kg

5. FICHA DE ETIQUETADO				
5.1	Ingredientes	Carnes y subproductos animales (pollo 14%), cereales (arroz 4%), verduras (zanahorias 4%), sustancias minerales, azúcares y agua de cocción.		
5.2	Conservación	Mantener el envase en lugar fresco y seco, aislado del suelo y procurando que esté alejado de los rayos del sol.		
5.3	Modo de empleo	Abrir la salchicha y administrar el producto a temperatura ambiente, troceado en 2 - 4 tomas diarias sobre el comedero limpio y seco. El perro deberá contar siempre con agua abundante a libre disposición. Sirva como orientación la tabla adjunta. TABLA DE ALIMENTACIÓN Peso del perro (kg) Salchichas diarias 5 1/4 - 1/2 5 &ndash; 10 3/4 - 1 10 &ndash; 20 1 &ndash; 1 y 1/2 20 &ndash; 30 1 y 1/2 - 1 y 3/4 &gt; 30 1 y 3/4 - 2		
5.4	Duración abierto	Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir en 48 horas.		
5.5	Condiciones de uso			
5.6	Peso neto	1 kg	Signo control estadístico de peso "e"	Sí
5.7	Capacidad		Signo control estadístico de peso "e"	No
	Capacidad neta		Signo control estadístico de peso "e"	No
	Peso escurrido		Signo control estadístico de peso "e"	No
5.8	Vida útil	13 meses		
5.9	Modo de identificación F.Cad/CP	Consumir preferentemente antes del/ Lote: (Ver impreso en el envase).		
5.10	Lote de fabricación	aammooo		
5.11	Indentificación del lote	aammooo: a=año; m=mes; o=números correlativos según orden de producción seguido del nº de Autoclave (An) y el nº de cocción (Cn). Ejemplo: 2109456 A1C1.		
5.12	R.S.I		5.13 Punto verde	Sí
5.14	Código EAN	8480012035528		
5.15	Atención al cliente	contacto@grupoifa.es		
5.16	Menciones obligatorias	ADITIVOS: Aditivos nutricionales: Vitaminas: Vitamina A 2.000 UI/kg, Vitamina D3 200 UI/kg, Vitamina E (acetato de todo-rac-alfa-tocoferilo) 10 mg/kg. Oligoelementos: Hierro 1,5 mg/kg (como carbonato de hierro (II)), Yodo 0,2 mg/kg (como Yodato de calcio anhidro granulado recubierto), Cobre 1,4 mg/kg (como sulfato de cobre (II) penta-hidratado), Manganeseo 4 mg/kg (como Óxido de manganeso (II)), Cinc 12,7 mg/kg (como óxido de cinc), Selenio 0,01 mg/kg (como selenito de sodio). Aditivos tecnológicos: onservadores y estabilizantes.		
5.17	Otras menciones o textos	Rica en pollo. Con arroz y zanahoria. OGM free.		
5.18	Identificación proveedor	Fabricado por DIBAQ DIPROTEG, S.A. C/ La Cruz, 3.40260 Fuentepelayo (Segovia), España para IFA Retail, S.A. Nº Registro Fabricante: ESP40001629		
5.19	Pictogramas	Reciclaje contenedor amarillo, Ecoembes		

## 6. CARACTERÍSTICAS ENVASES Y PUNTO VERDE

6.1	Unidad de venta	Salchicha 1kg
-----	-----------------	---------------

<b>6.2</b>	<b>Características del envase</b>	Salchicha cilíndrica de unos 23-26 cm de longitud y unos 6,5-8,5 cm de diámetro. Color de la tripa naranja
------------	-----------------------------------	--

Material	Uso del material	Dimensiones	Peso/ Volumen	Peso Equivalente/ ud	Total	%Reciclado	Impuesto	Categoría Envase
Aluminio	Clipado de salchicha	15mm x 10mm x 5mm x 2mm	0,75		0,75000	0	No	
Papel y cartón	Embalaje	314 mm x 164 mm x 266 mm	340 gramos		340,00000	0	No	
Otro Materiales	Envasado salchicha	25 cm longitud y 7,5 cm diámetro	5 gramos		5,00000	0	No	

<b>6.3</b>	<b>Dimensiones envase</b>	24 cm de longitud y 7,5 cm de diámetro	<b>6.4 Peso total envase</b>	1008 g
<b>6.5</b>	<b>Sistema de cierre</b>	Clipado		
<b>6.6</b>	<b>Material embalaje</b>	Cartón		
<b>6.7</b>	<b>Dimensiones de embalaje</b>	314 mm x 164 mm x 266 mm		
<b>6.8</b>	<b>Sistema de cierre de embalaje</b>	Pegado		

## 7. LEGISLACIÓN APLICABLE

Año	Ley	Legislación
2002	REGLAMENTO (CE) 178/	REGLAMENTO (CE) 178/2002, DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 28 DE ENERO DE 2002 POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS PRINCIPIOS Y LOS REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, SE CREA LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SE FIJAN PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
2005	Reglamento 183/2005	Reglamento 183/2005 de 12 de enero de 2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos
2002	Reglamento 178/2002	Reglamento 178/2002 de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
2011	Reglamento 1169/2011	Reglamento 1169/2011 Sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
2009	Reglamento 767/2009	Reglamento 767/2009 de 13 de julio de 2009 sobre la comercialización y la utilización de los piensos, por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1831/2003 y se derogan las Directivas 79/373/CEE del Consejo, 80/511/CEE de la Comisión, 82/471/CEE del Consejo, 83/228/CEE del Consejo, 93/74/CEE del Consejo, 93/113/CE del Consejo y 96/25/CE del Consejo y la Decisión 2004/217/CE de la Comisión
2003	Reglamento 1831/2003	Reglamento 1831/2003 Aditivos para piensos

## 8. PROCESO DE ELABORACIÓN

### 8.1. Tratamiento de la transformación

Químicamente	No	Físicamente	Sí
Enzimáticamente	No	Irradiado	No
Genéticamente	No		

### 8.2. Descripción del proceso

Descripción del proceso	El proceso de producción de salchichas en la planta de Pet Care Wet consta de las siguientes fases: 1. De acuerdo con la receta creada, las materias primas se dosifican manualmente, se pican y se mezclan. 2. Una vez que las materias primas han sido trituradas y mezcladas, se envasan en la presentación de barras. 3. Después el producto envasado se somete a esterilización, tratamiento térmico en un autoclave, con el fin de que el producto se mantenga estable en el tiempo sin necesidad de refrigeración. 4. Una vez esterilizado, el producto se somete a limpieza y secado externos, 5. para ser etiquetado y fechado más adelante. 6. Luego se pone en cajas. 7. Finalmente, se paletiza y va al almacén hasta que se despacha.
Información Adicional	

## 9. FIRMANTE

Nombre	Lidia Herrero Pérez
Puesto	Departamento de producto
E-mail	lidia.herrero@dibaq.com
Fecha	08/04/2025