

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Envase circular a modo de cazuelita. Plato típico de la cocina española, especialmente de Madrid, a base de carne, embutido, verduras y legumbres.

### 2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Remojo de los garbanzos 12h antes de la elaboración . Corte semiautomático de la carne de vacuno y beicon y cocción del vacuno.. Preparación de la salsa. Dosisificación automática de todos los ingredientes, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetada, encajado y paletización .

### 3. INGREDIENTES

Salsa (agua, grasa de pollo, sal, aroma de carne y estabilizante (goma xantana)), garbanzos (14% secos), carne de vacuno, patatas, zanahoria, judías verdes, chorizo (carne y papada de cerdo, sal, ajo, especias y harina de arroz) y tocino de cerdo.

### 4. REFERENCIAS NORMATIVAS DE ELABORACIÓN

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

### 5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Test de Estabilidad de Conservas a 37°C negativo

### 6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100g de alimento
Energía	509Kj
Energía	122 Kcal
Grasas	5.3 g
De las cuales Saturadas	1.8 g
Hidratos de carbono	10.6 g
De los cuales Azúcares	1.4 g
Proteínas	6.5 g
Sal	0.7 g
Fibra Alimentaria	2.8 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

### 7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 415 g

Envase Primario: Envase de polipropileno con alta barrera EVOH, film de PP/ Aluminio /PET.

Envase Secundario:etiqueta faja de cartón con impresión offset a 4 colores mínimo y barniz UVI.

Embalaje:Caja expositora cerrada impresa.

Paletizado sobre palet tipo europeo: En presentación promocional con cazuela de barro: 8 unidades por caja, 12 cajas por capa, 7 capas por palet, 672 unds/palet.

### 8. MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Perforar el film con un tenedor, calentar en microondas a máxima potencia durante 2 minutos o verter a un recipiente adecuado y calentar en microondas durante 2 minutos a máxima potencia.

### 9. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte alimentario aislado de olores anormales y sustancias tóxicas. Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Producto esterilizado. No es necesaria su refrigeración, aunque esta no perjudica las propiedades del producto. No se recomienda congelar el producto.

### 10. CONTROL DE CALIDAD

Alimentos Preparados Naturales, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas y procesos productivos hasta los productos finales. RGSA 26.01151/TO. Certificado IFS. Certificado SAR. Certificado Ecológico. Certificado Halal

### 11. OGM

Los productos no contienen organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

### 12. LOTE

Se codifica en el lateral de la bandeja ( L-XXXA, donde XXX es la fecha de fabricación en formato juliana y A el año de fabricación )

### 13. FECHA DE CONSUMO

24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: consumir preferentemente antes del fin de: ver lateral de la bandeja (queda marcado junto al lote)

### 14. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Anexo II del Reglamento UE 1169/2011	Presencia / Traza / No
Cereales con gluten y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	TRAZA
Huevos y productos a base de huevos	TRAZA
Pescado y productos a base de pescado	TRAZA
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No
Soja y productos a base de soja	TRAZA
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	No
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	TRAZA
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Anhídrido sulfuroso, sulfitos en concen. > a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO <sub>2</sub> )	No
Altramuza y productos derivados	No
Moluscos y productos a base de moluscos	TRAZA

ELABORACIÓN REVISIÓN  
(Director Calidad)(Director Técnico)

APROBACIÓN  
(Director General)

REFERENCIA: ESP -F-047  
EDICIÓN: NOVIEMBRE 2022  
Página 1 de 1