

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Envase circular a modo de cazuelita. Carne de vacuno en salsa con verduras, salsa contundente con intenso sabor a vacuno.

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Corte semiautomático de la carne de vacuno y cocción. Preparación de la salsa a partir de un sofrito de cebolla, tomate, aceite y vino blanco. Dosificación automática de todos los ingredientes, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetada, encajado y paletización.

3. INGREDIENTES

Carne de vacuno 59% , salsa (agua, cebolla, vino blanco, aceite de girasol, tomate concentrado, almidón modificado de patata, ajo, sal y especias) , 10% guisantes, 5% patata y 5% zanahoria

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	503Kj
Energía	120 Kcal
Grasas	5.9 g
De las cuales Saturadas	1.4 g
Hidratos de carbono	3.5 g
De los cuales Azúcares	1.2 g
Proteínas	12.8 g
Sal	1.3 g
Fibra Alimentaria	0.8 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
Cacahuates y productos a base de cacahuetes	No
Soja y productos a base de soja	TRAZA
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	TRAZA
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 ₂)	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-048
 EDICIÓN: NOVIEMBRE 2022

Página 1 de 1