

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Envase circular a modo de cazuelita. Plato base de arroz sin caldo, con tacos de potón, cigala entera, langostino entero sin cabeza, almejas con concha

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Cocción previa de langostino y calamar. Preparación de la salsa por separado a partir de un sofrito de cebolla. Dosificación automática de todos los ingredientes a, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado, encajado y paletización.

3. INGREDIENTES

Potón del pacífico, agua, arroz, aceite de girasol, cebolla, **almejas, 5% carne de mejillón, 4% langostinos, cigala**, sal, ajo, tomate concentrado, colorante (extracto de cúrcuma), especias y estabilizante (goma xantana).

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	910 Kj
Energía	218 Kcal
Grasas	12.4 g
De las cuales Saturadas	1.5 g
Hidratos de carbono	18.1 g
De los cuales Azúcares	1.0 g
Proteínas	8.1 g
Sal	1.0 g
Fibra Alimentaria	0.7 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 380 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 SAE. 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	PRESENCIA
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)	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	PRESENCIA

ELABORACIÓN
(Director Calidad)

REVISIÓN
(Director Técnico)

APROBACIÓN
(Directora General)

REFERENCIA: ESP -F-052

EDICIÓN: ABRIL 2023

Página 1 de 1