

FICHA TECNICA		YATECOMERÉ S.L. Fecha de creación:15/06/2015 rev10 20/01/2023
Revisado por: D. Calidad		
NOMBRE:		
COCHINITA PIBIL		
CÓDIGO PRODUCTO:	00042113	
Código EAN:	8436536421132	
Peso Neto/Uds:	1 Kg	
MARCA:		
YATECOMERÉ S.L.		yatecomeré
PRESENTACIÓN:		
PRODUCTO CONGELADO, ENVASADO AL VACIO EN BOLSA RETRACTIL Y PASTERIZADO		
COMPOSICIÓN:		
(63%) Carne de cerdo, agua, zumo de naranja, achiote en pasta {agua, harina de maíz, (22%) semilla de achiote, sal yodada, ajo, especias, corrector de acidez: ácido acético (E260) y conservante: benzoato de sodio (E211)}, zumo de limón, vinagre de manzana, comino, pimiento rojo, ajo, sal, cilantro, maltodextrina, goma xantana (E415), chile chipotle seco, chile pasilla y especias.		
Alérgenos:		
Puede contener		
Puede contener trazas de trigo (gluten).		
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:		
Peso neto congelado g	1 kg	
Largo:	300 mm	
Ancho:	200 mm	
Este producto está libre de OGM.		
Este producto y sus ingredientes no son irradiados.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: REGLAMENTO (CE) 2073/2005		
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g	
En productos comercializados durante su vida útil.		
CONSUMO DESTINADO A:		
Población general excepto intolerantes y alérgicos.		

LOTE Y CADUCIDAD:

LOTE:

Ej:201607 19080 (2016: año en curso, 07: semana del año,19080: Orden de Producción)

Consumir antes de:

730 días desde su producción.

caducidad día/mes/año

INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN:

Descongelar en refrigeración (entre 2°C-4°C). Una vez descongelado mantener entre 2°C y 4°C . Una vez abierto, consumir en 5 días.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN:

Microondas: Abrir el envase y retira con la ayuda de untenedor la porción de carne a utilizarpara la preparación. Se pueden calentar de varias maneras. Poner en un plato la cantidad de carne que se desea utilizar y meter en el micoondas durante 2 minutos a una potencia de unos 700w.

Horno: Disponer la cantidad a utilizar en un recipiente adecuado para elo horno y calentar en el mismo, por espacio de unos 2 minutos a unos 180 °C

Sartén: Poner una sartén al fuego y disponer la carne sobre ella, mover con cuidado de que no se pegue y dejar calentar unos 2-3 minutos. Una vez calentada la porción de carne, ya puede rellenar la elaboración que estaba preparando,bocadillo, sandwich, burger, burrito, tacos, fajitas, quesadillas, paninis, montaditos. Puede completar la preparación con multitus de ingredientes, ya sean clásicos de dicha preparación o aquellos con los que se quiere innovar y desarrollar sus propias elaboraciones. También puede utilizarse para rellenar preparaciones propias champiñones, pimientos, cebollas, tomates, etc.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g:

Valor energético

606 kJ - 145 kcal

Grasas

7,2 g

de las cuales saturadas

2,7g

Hidratos de carbono

<0,5g

de los cuales azúcares

<0,5 g

Proteinas

20g

Sal

0,58 g

EMBALAJE:

Caja

Unidades x Bolsa	Bolsa/Caja	Tara Caja(Kg)	Peso Neto (Kg)	Peso Bruto (Kg)
0.0	6.0	0.3	6.0	6.3

Medidas Caja:

Largo mm	Ancho mm	Alto mm
354	267	160

Palé Europeo

Cajas/palé	Capas/palé	Cajas/Capa
81	9	9

Altura Palé mm:

1590

Peso neto palé kg:

486.0

Con palé madera 15cm

Peso bruto palé kg:

535.3

Con palé madera 25 Kg

LEGISLACIÓN

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

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.

Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento de ejecución (UE) 828/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos

Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

INFORMACIÓN FABRICANTE

YATECOMERÉ S.L.

Calle Monteleón, nº2, 3ªA 36002 Pontevedra (PONTEVEDRA)

886 095 783

info@yatecomere.es

www.yatecomere.es