

| | | |
|----------------------------|----------------------|---|
| el Cánute® | FICHA TÉCNICA | Código: FT018 Rev: 01 Fecha Rev: 19/10/2021 Fecha Creacion: 19/10/21 |
| NRGSA: 26.05437/MU. | | |

| | |
|----------------------------|---|
| BERENJENAS RELLENAS |  |
| | Peso: peso variable (6 Unidades /envase) |

| |
|---|
| Descripción |
| Base de berenjena rellena de picada de carne con verduras recubierto con queso rallado mozzarella |

| Ingredientes | Información nutricional |
|--|--|
| Berenjena (54%), carne magra de cerdo (19%), pulpa de berenjena, LECHE , cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), tomate frito (tomate natural, aceite de oliva virgen extra, azúcar y sal), QUESO rallado (3%) (mozzarella (LECHE), agua, grasa de palma, proteínas de la LECHE , MANTEQUILLA , sal, almidón de patata, emulgente E-331iii, fibra de cítricos, corrector de acidez E-330, conservador E-202), texturizado de guisante, aceite de oliva virgen, sal, potenciador de sabor E-621, especias y aromas naturales. | Por cada 100 g 551 Kj/ 131 Kcal |
| | Valor Energético |
| | Grasas 5,10 g |
| | de las cuales Ac. Grasos saturados: 1,40 g |
| | Hidratos Carbono 13,1 g |
| | de las cuales Azucares: 2,0 g |
| | Proteínas 8,20 g |
| | Sal 1,0 g |

| Condiciones conservación | Vida útil | Condiciones de uso | OMG |
|------------------------------|--|--|--|
| Conservar congelación -18ºC. | 18 meses desde fecha de envasado. Una vez abierto consumir antes 3 días. | Gratinar al horno 170º durante 15 minutos y consumir | No contiene, de acuerdo con las fichas técnicas suministradas por los proveedores. |

| Especificaciones | | | |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|---------------------------|
| Especificaciones organolépticas | | Especificaciones microbiológicas | |
| Color | Característica del producto | Recuento total de aerobios mesófilos | Máximo 10 ⁶ /g |
| Olor | Característica del producto. Mezcla de ingredientes | Enterobacteriáceas (lactosa-positiva) | Máximo 10 ⁴ /g |
| Sabor | Característica del producto | <i>Escherichia coli</i> | Máximo 10 ² /g |
| Textura | Crujiente, granulosa | <i>Staphylococcus aureus</i> | Máximo 10 ² /g |
| | | <i>Salmonella</i> | Ausencia/25g |
| | | <i>Listeria monocytogenes</i> | Máximo 10 ² /g |

| Reglamento | Alérgenos | | | |
|---|------------------------|---------|--|---------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Reglamento (CE) N.º 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) N.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 establece las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO 30/04/04). Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 hace referencia a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO 22/12/05). Reglamento (UE) No 438/2013 DE LA COMISIÓN de 13 de mayo de 2013 por el que se modifica y corrige el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios. | ¿CONTIENE EL PRODUCTO? | SI / NO | Naturaleza de la sustancia y de sus derivados ¹ | Presencia Fortuita ² |
| | Leche | SI | LECHE | |
| | Huevo | SI | | TRAZAS |
| | Cereales | SI | | TRAZAS |
| | Cacahuates | | | |
| | Fruta de cáscara | SI | | TRAZAS |
| | Crustáceos | SI | | TRAZAS |
| | Pescado | SI | | TRAZAS |
| | Soja | SI | | TRAZAS |
| | Apió | SI | | TRAZAS |
| | Granos de sésamo | | | |
| | Dioxido de Azufre | SI | | TRAZAS |
| | Altramuces | | | |
| | Moluscos | SI | | TRAZAS |
| 1 Incorporación producto | | | | |
| 2 Presencia fortuita | | | | |

Datos empresa

PRECOCINADOS CROK & JAM, S.L.

C.I.F: B-73110629

Direccion: Ctra de la Estación 24, 30580, Alquerías, T.M de Murcia.

Telefono: 968 82 05 88

Correo contacto: elcanute@elcanute.com

| | | |
|----------------------------|------------------------|---|
| el Cánute® | FICHA LOGÍSTICA | Código: FF018 Rev: 01 Fecha Rev: 19/10/2021 Fecha Creacion: 19/10/21 |
| BERENJENAS RELLENAS | | |

| Características producto envasado | |
|-----------------------------------|----------------|
| Peso/unidad: | Peso variable |
| Peso/envase: | Peso variable |
| Dimensiones: | 50 x 210 x 270 |
| Proceso envasado: | termosellado |

| Características envase | Características caja |
|--|--|
| Codigo EAN-13: 43700439763 | Codigo EAN-14: 843700439763 |
| Material: Envase plástico termosellado | Material: Caja de carton con precinto plástico |
| Peso neto: 0,068 Kg | Peso neto caja: 231 g |
| Peso bruto: Peso variable | peso bruto: Peso variable |
| Formato: 6 unidades producto / envase | Dimensiones: 80 x 270 x 325 |

| Características pallet | Reglamento |
|------------------------|---|
| Tipo pallet: | Pallet Europeo |
| Unidades max: | 200 cajas/ pallet |
| Peso/packing: | Peso variable |
| Dimensiones: | 1970 x 740 x1180 |
| Distribución: | a - 18º C |
| | REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. |
| | REGLAMENTO (CE) No 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. |

| |
|--------------|
| PRESENTACION |
|--------------|



Caja con film protector