

	FICHA TÉCNICA	FT- 589-00
	BERENJENA RELLENA DE CARNE Y QUESO EMMENTAL	FECHA :01/02/2019

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: La Ajofrinera Guerrero S.L
Dirección: Calle Real, 56. 45110 – AJOFRIN (Toledo)
N ° RGSEAA: 20.046577 / TO
Teléfono: 925 390 037
Web: <https://www.canelaenrama.net>
Mail: canelaenrama@canelaenrama.net

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre comercial: Berenjena rellana de carne y queso emmental
Denominación del producto: Comida preparada refrigerada
Código interno: 589
Código EAN: 90000000005891

INGREDIENTES

Berenjena (52%), **LECHE**, pechuga de pollo (11%), **QUESO** emmental (8%), cebolla, zanahoria, harina de **TRIGO**, tomate frito (tomate, aceite de oliva, azúcar y sal), vino, aceite de oliva, especias, **PAN** rallado, estabilizante (almidón de tapioca, fibra de cítricos, fibra de bambú), sal, colorante natural (extracto de pimentón) y conservador (sorbato potásico).

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Vida útil:	21 días desde su fabricación
Conservación y almacenamiento:	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 5 °C
Transporte:	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento
Modo de uso:	Microondas, calentar a 800 w durante al menos 6 minutos. Horno, Precalentar el horno a 220 °C. Retirar de la bandeja e introducir en el horno unos 15 - 20 minutos. Finalmente, gratinar al gusto.
Loteado:	Secuencia de 8 dígitos tipo 589XXYYZ, donde, 589 indica el código interno del producto. XX, son los dos últimos dígitos del año en que se ha fabricado el producto. YY, semana en que se ha fabricado el producto Z: Día de la semana en que se ha fabricado el producto.

	FICHA TÉCNICA	FT- 589-00 FECHA :01/02/2019
	BERENJENA RELLENA DE CARNE Y QUESO EMMENTAL	

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI

* POSIBLE TRAZA , "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

OGM Y CONTAMINANTES

Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.

Este producto también cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g

(La información nutricional detallada en la siguiente tabla, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor)

Valor energético	557 kJ / 133 kcal
Grasa	7,30 g
De las cuales saturadas	3,70 g
Hidratos de carbono	9,90 g
De los cuales azúcares	3,60 g
Proteínas	7,00 g
Sal	1,10 g

	FICHA TÉCNICA	FT- 589-00
	BERENJENA RELLENA DE CARNE Y QUESO EMMENTAL	FECHA :01/02/2019

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Berenjena rellena de carne y verduras, recubierta de bechamel y queso emmental.
Color	Característico
Olor	Característico, ausencia de olores extraños
Sabor	Característico , ausencia de sabores extraños

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	≤ 1000000 ufc/g
Enterobacterias Lactosa positiva	≤ 10000 ufc/g
Escherichia Coli β-glucuronidasa positiva	≤ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.

LOGÍSTICA

MATERIAL DEL ENVASE

Tipo envase primario	Bandeja polipropileno termosellada con film
Medidas producto L x A x H (cm)	325 x 265 x 52
Unidades de producto	6
Sistema de envasado	Envasado en atmósfera protectora

MATERIAL DEL EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja cartón impresa
Nº envases por caja	8

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Europeo
Nº cajas/palet	25