

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	FT 01-415 R:01 27/04/2018 Fecha de envío: 15/06/2020
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	CACHOPO	
SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Filetes de vacuno con jamón serrano, queso y piquillo todo ello empanado. Plato preparado, envasado y ultracongelado.	
LISTADO DE INGREDIENTES	Filetes de vacuno marinados (filete de vacuno, agua, sal, estabilizante (E-451i) y gelificante (E-407)), jamón serrano (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-252,E-250), antioxidante(E-301)), QUESO (LECHE de vaca pasteurizada, fermentos lácticos, sal, cuajo), pimiento de piquillo (pimiento piquillo, agua, sal, azúcar y acidulante (ácido cítrico)), cobertura (pan rallado (harina de TRIGO, agua y levadura), agua, harina de TRIGO, almidón y sal. Puede contener trazas de HUEVO, APIO, MOSTAZA, SOJA, SULFITOS, PESCADO, CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS	
MODO DE PREPARACIÓN	Este producto puede cocinarse sin descongelar. Freir en abundante aceite caliente (175-180°C) durante 4 ó 5 minutos.	
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO		
PESO APROXIMADO (g)	220-400 g aprox	

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO				FT 01-415 R:01 27/04/2018 Fecha de envío: 15/06/2020	
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES						
PARÁMETRO		COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g			UNIDADES	
Valor energético		854			kJ	
Valor energético		204			kcal	
Grasas		9,3			g	
de la cuáles saturadas		5,1			g	
Hidratos de Carbono		13			g	
de los cuáles azúcares		1,1			g	
Proteínas		17			g	
Sal		1,5			g	
Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto						
INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS						
Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA	
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)	
Cereales con gluten y productos derivados	Presencia	Harina de trigo	Presencia	Harina y almidón de de trigo	No aplica	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo	
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo	
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel bajo	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	Ausencia		Ausencia		No	
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Soja	Nivel bajo	
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	presencia	queso	Presencia	Leche, queso.	No aplica	
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No	
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo	
Mostaza y productos derivados	Ausencia		Presencia	Mostaza	Nivel bajo	
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO2)	Ausencia		Presencia	Aditivo	Nivel bajo	
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No	
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Moluscos varios	Nivel bajo	
Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control						

CLAVO EXP. FALTA	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		FT 01-415 R:01 27/04/2018 Fecha de envío: 15/06/2020
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	Escherichia Coli	Máximo 10 ² ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	Salmonella	Ausencia ufc/25 g	No se aplica
Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.			
CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado		
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.		
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado		
CONSERVACIÓN EN EL HOGAR			
En congeladores con estrellas			
*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)		
**	Un mes		
*	Una semana		
En el congelador del frigorífico	3 días		
En el frigorífico	24 horas		
SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/0000)		
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's		
IRRADIACIÓN	NO		
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	ES 26.07064/PO CE		
Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes			

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		FT 01-415	
			R:01 27/04/2018	
			Fecha de envío:	
			15/06/2020	
MARCA		CLAVO		
FORMATO		3 Kg granel		
ENVASE PRIMARIO		Unidades envasadas a granel		
ENVASE SECUNDARIO		Caja de cartón ondulado.		
ENVASE TERCIARIO		Europalet de madera		
PALETIZACIÓN				
PESO NETO (CAJA)		3		Kg
CAJAS x FILA		12		Cajas
FILA x PALET		13		Filas
TOTAL DE CAJAS		156		Cajas
PESO NETO (PALET)		468		Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
<i>Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.</i>		

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España
Telf: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74