

	FICHA TÉCNICA	FT- 592-00
	PIMIENTO RELLENO DE CARNE	FECHA :06/02/2019

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social:	La Ajofrinera Guerrero S.L
Dirección:	Calle Real, 56. 45110 – AJOFRIN (Toledo)
N ° RGSEAA:	40.060437/TO
Teléfono:	925 390 037
Web:	https://www.canelaenrama.net
Mail:	canelaenrama@canelaenrama.net

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre comercial:	Pimiento relleno de carne
Denominación del producto:	Plato precocinado refrigerado
Código interno:	592
Código EAN:	90000000005923

INGREDIENTES

Base de pimiento relleno (55%): Hortalizas en proporción variable 26 % (pimiento (17%), berenjena ,calabacín, zanahoria, patata y puerro), tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón de maíz, ajo cebolla y acidulante: ácido cítrico), aroma de carne, oleoresina de pimentón, especias y carne 21% (cerdo 15% y pollo 6%) / **BECHAMEL** (30%) (**LECHE**, almidón de maíz, **MANTEQUILLA**, aceite de girasol, sal, especias y ácido sórbico) / **QUESO** (15 %) (grasa vegetal de palma, agua, almidón modificado ,**QUESO**, **LACTOSUERO**, **PROTEÍNA LECHE**, sal, estabilizantes (citrato sódico, goma xantana, carragenanos), conservador (sorbato potásico) y colorante (carotenos)).

CONDICIONES DEL PRODUCTO

Vida útil:	17 días desde su elaboración
Conservación y almacenamiento:	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °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	Al ser producto horneado, usar preferiblemente microondas para evitar deshidratación del producto. MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en un recipiente apto para microondas. Respete los tiempos de cocinado en base a la potencia del aparato. Potencia 700 W (2.5 minutos)/Potencia 800 W (2 minutos). HORNO: Calentar previamente el horno a 200°C durante unos 5 minutos. A continuación, retire el envoltorio y coloque el producto sobre la bandeja de horno o un recipiente apto para horno, sitúelo a media altura. Hornear a 200°C durante 7,5 minutos.
Loteado:	Indicado en el envase: fecha de elaboración.

	FICHA TÉCNICA	FT- 592-00 FECHA :06/02/2019
	PIMIENTO RELLENO DE CARNE	

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	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI
Huevos y productos a base de huevo	NO	SI
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	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	NO
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	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	NO
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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL 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	815 kJ / 195 kcal
Grasa	15,40 g
De las cuales saturadas	3,40 g
Hidratos de carbono	7,00 g
De los cuales azúcares	1,90 g
Proteínas	6,50 g
Sal	0,85 g

	FICHA TÉCNICA	FT- 592-00 FECHA :06/02/2019
	PIMIENTO RELLENO DE CARNE	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura	Propia del producto, firme y compacta.
Color	Propio del producto, consecuente con los ingredientes que comporta.
Olor	Propio del producto
Sabor	Propio del producto, consecuente con los ingredientes que comporta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto cumple con las exigencias legales en cuanto a contaminantes (residuos de pesticidas y fitosanitarios, metales pesados, etc).

El producto cumple los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005.

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DESTINO

Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos. Especialmente indicado para personas celiacas, con dietas exentas de gluten.

LOGÍSTICA

MATERIAL DEL ENVASE

Tipo envase primario	Barqueta termosellada con film
Sistema de envasado	Envasado en atmósfera protectora

MATERIAL DEL EMBALAJE

Tipo envase secundario	Caja cartón impresa
-------------------------------	---------------------

PALETIZACIÓN

Tipo de palet	Europeo
----------------------	---------