



Ficha Técnica Producto

Avimahir SA C/ Industria 10 28816 Camarma de Esteruelas Madrid
918825420 info@avimahir.es

NUMERO
CERTIFICACION

766

10/06/2020

Página 1 de 2

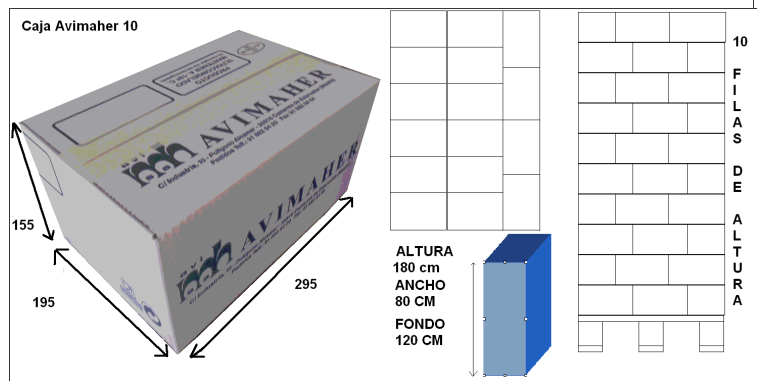
Codigo Producto	Denominacion del producto
832127	FILETE VACUNO EMPANADO C.B.

Formato de venta:

Peso caja	bandeja	unidad caja	metrica	conversion Ud/kg
3	0	0	KG	1

Envases y materiales auxiliares

93601	PRECINTO POLIPROP.ACRI BLANCO 132X50
9301	SACO 5 KG 57/33 X 50ALTO GG130 P.E.ALTA
93210	Nº10 CAJA 295*195*130 INTERIOR



Cajas Capa: 16 Cajas Pale 160 Tipo Pale Europeo 80*120
Envuelto en film estensible

Vida útil y conservación:

540 Ultracongelados Mantener -18

Descripción del producto

Alergenos:

Alergenos contiene: Gluten Puede contener trazas: Huevo

texto legal mencion:

Certificamos : Producto fabricado con materias primas y aditivos alimentarios que no contienen OGM (Organismos modificados genéticamente)

Etiquetado del producto adherido al embalaje, visible en 3 caras de la caja

FILETE VACUNO EMPANADO C.B.

Ingredientes : Filete vacuno 60 % , Pan rallado (Harina de trigo (**G l u t e n**) , Agua, sal, Levadura), Sal, Especies, azúcar, Dextrosa, jarabe de glucosa, aromas, Fecula de patata, Corrector acidez (E-262, E-262ii), Antioxidante (E-331,-301, E-331iii), Puede contener trazas: Huevo

LOTE **00000** Peso **3,0 KG** Ultracongelados Mantener -18
(01)832127(10)00000(17)21122 F.congelación 00/00/000 F.caducidad 00/00/0000



NORMATIVA DE APLICACIÓN

Reglamento (CE) 852/2004 Relativo a la higiene de productos alimenticios.
Reglamento (CE) 853/2004 Establece normas específicas de higiene de alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) 854/2004 Establece normas específicas controles oficiales productos origen animal.
Reglamento (CE) 2073/2005 Relativo a los criterios microbiológicos.
Reglamento (CE) 543/2008 Desarrolla Reglamento (CE) 1234/2007 comercialización de carne de ave de corral.
Reglamento (CE) 178/2002 sobre los principios generales de legislación alimentaria.
Reglamento (CE) 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

832127 FILETE VACUNO EMPANADO C.B.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 gr.			
calorías:	Kcal	236	Kj 988
Proteínas:			12
H.carbono:		18	azúcares: 0
Grasas:	12	Saturados:	5
Sal (gr)			2,00

ES
10.12321/M
C.E.

Avimahir S.A:
C/Industria 10 28816
Camarma de
esteruelas Madrid

FILETE VACUNO EMPANADO C.B.

Cocinar antes de usar

Ultracongelados Mantener -18

Caducidad secundaria 3
días desde descongelacion

fecha:
LOTE **00000 3,0 KG**



Ficha Tecnica Producto

Avimaher SA C/ Industria 10 28816 Camarma de Esteruelas Madrid
918825420 info@avimaher.es

NUMERO
CERTIFICACION

766

10/06/2020

Página 2 de 2

Codigo Producto

Denominacion del producto

832127

FILETE VACUNO EMPANADO C.B.

Criterios microbiologicos

tipo	Codigo	orde	descripcion	Texto limite	Limite numerico
VL	05	51	ESCHERICHIA COLI	500 ufc/gr	500
VL	05	52	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	500 ufc/gr	500
VL	05	53	SALMONELLA	ausencia en 1gr	0

Ficha declaracion alergenicos

ALERGENO	Presencia	Puede contener trazas de:
1. Cereales que contengan gluten	Presente	No
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	No	No
3. Huevos y productos a base de huevo.	No	Si
4. Pescado y productos a base de pescado	No	No
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	No	No
6. Soja y productos a base de soja	No	No
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No
8. Frutos de cáscara.	No	No
9. Apio y productos derivados.	No	No
10. Mostaza y productos derivados.	No	No
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No
12. Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No	No
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	No	No
14. Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

VALOR NUTRICIONAL POR 100 gr,

calorías: Kcal	236	Kcal/100 g
calorías: Kj	988	Kj/100 g
Proteinas:	12	gr/100gr
Hidratos carbono:	18	gr/100gr
azucares:	0	gr/100gr
Grasas:	12	gr/100gr
Saturados:	5	gr/100gr
Monoinsaturados:	5	gr/100gr
Polinsaturados:	1	gr/100gr
Colesterol (mg):	38	gr/100gr
Sal (gr) .	2,00	gr/100gr

Proceso de fabricacion

02 CARNE EMPANADA 1

Propiedades fisicas

Propiedades Organolepticas Especificas

10 Presenta las características de color ,olor y sabor de Los respectivos productos aditivos

Como se utilizara el producto

Cocinado logrando los 75° en el centro del producto antes de consumir

Descripcion modo empleo

Cocinar antes de usar

Donde se vendera el producto

Mayorista,minorista,hosteleria

Instrucciones para el envasado

No se requiere ninguna

Control especial de la distribucion

No deteriorar el envasado y tranportar a temperatura controlada