

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Pan Bao de Rabo con Salsa Hoisin Oxtail and Hoisin Sauce Pan Bao (Código Venta / Sales Code : 1352)
Denominación venta / Sales's name	Pan Bao de Rabo de Toro con Salsa Hoisin Oxtail and Hoisin Sauce Pan Bao
Formato / Format	24 unidades 24 units
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	- Pan Bao (50%) (harina de trigo (gluten) (conservante: E300), agua, levadura, aceite de girasol, leche en polvo), rabo de vacuno (20%), cebolla frita, pimientos del piquillo (acidulante: E330; endurecedor: E509), zanahoria, salsa hoisin (2.5%) (azúcar, agua, pasta de semillas de soja fermentada (gluten), sal, batata en polvo, colorante: caramelo natural; almidón de maíz modificado, ajo, pasta de semillas de sésamo, especias, chiles salados, acidulante: ácido acético), sal, aceite de orujo, salsa de soja (gluten), agrio de limón (acidulante: E330, conservante: E220 (sulfitos)), jengibre, azúcar, ajo, ralladura de limón y aceite de sésamo. - Bao Bread (50%) (wheat flour (gluten) (preservative: E300), water, yeast, sunflower oil, milk powder), oxtail (20%), fried onion, piquillo peppers (acidifier: E330; hardener: E509), carrot, hoisin sauce (2.5%) (sugar, water, fermented soybean seed paste (gluten), salt, sweet potato powder, coloring: natural caramel; modified corn starch, garlic, sesame seed paste, spices, salted chili peppers, acidifier : acetic acid), salt, pomace oil, soy sauce (gluten), lemon sour (acidifier: E330, preservative: E220 (sulphites)), ginger, sugar, garlic, lemon zest and sesame oil.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	24 pan bao por bandeja 24 bao bread per tray
Tipo de envase / Kind of tray	Bandeja polipropileno negra con film termosellado Black polypropylene tray with heat-sealed film

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	5.7
Actividad de agua / Water activity	0.915

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Blanco-beige por fuera, por el pan bao, con relleno interior marrón oscuro, típico del rabo de vacuno cocinado White-beige on the outside, for the bao bread, with dark brown interior filling, typical of cooked oxtail
Olor / Odor	Típico a sofrito de verduras con carne de rabo de vacuno, con ligero sabor cítrico. Ausencia de sabores extraños Typical fried vegetables with beef tail, with a slight citrus flavor. Absence of strange flavors
Sabor / Taste	Ausencia de sabores extraños / Absence of strange flavors
Textura / Texture	Producto tierno al paladar Tender product on the palate

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	231 kcal / 976 kj
Grasas Total fat	4.8 g
Grasas saturadas Saturated fats	1.1 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	34.2 g
Azúcares Sugars	6.9 g
Fibra Dietary fiber	2.2 g
Proteínas Protein	14.1 g
Sal Salt	1.30 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	X
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	X
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	X
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	X
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **contains allergens**, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Masa de relleno cocinada a temperaturas aproximadas de 100 °C, y enfriada controladamente entre 0 y 7 °C. Colocada dentro del pan, y congelada en abatidor a temperaturas de -25 °C, durante 35 minutos.

Termosellado a 165 °C.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.

Stuffing dough cooked at temperatures of approximately 100 °C, and controlled cooling between 0 and 7 °C. Placed inside the dough, and frozen in a blast chiller at temperatures of -25 °C, during 35 minutes.

Heat sealed at 165 °C.

The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.

Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.

Transport as frozen product, always below -18 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

Cocinar al vapor durante 5 minutos sin descongelar previamente.

Población vulnerable: alérgicos al **gluten, soja, leche, sésamo y sulfitos.**

Steam cook for 5 minutes without defrosting previously.

Vulnerable population: allergic to **gluten, soy, milk, sesame and sulphites.**

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Pan Bao de Rabo de Toro con Salsa Hoisin	8436048900293	98436048900296	2 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (4.992 pan bao) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 400 kg
Oxtail with Hoisin Sauce Pan Bao			2 trays / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes (4.992 pan bao) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 400 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones. R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones. R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad. Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods. R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.

Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

Fecha de Aprobación : 18/Octubre/2020

Approval date: 18/October/2020

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:

Carlos Piña Poveda


C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
C.I.F. B-33239025
Autovía A-4, Km. 217
38730 Santa Cruz de Mudela
Telf: 928 342200- 688 870034