

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Codornices Deshuesadas en Escabeche Boneless Marinated Quail (Código Venta / Sales Code : 112)
Denominación venta / Sales's name	Codornices Deshuesadas en Escabeche Boneless Marinated Quail
Formato / Format	Bote de Cristal Glass
Categoría / Category	Conserva Preserved food
Ingredientes / Ingredients	- Codornices deshuesadas (60%), agua, vinagre de vino, aceite de oliva virgen extra, ajo morado, sal y especias naturales. - Boneless quail (60%), water, wine vinegar, extra virgin olive oil, purple garlic, salt and natural spices.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	400 gramos netos por bote 400 net grams per glass
Tipo de envase / Kind of tray	-Bote de cristal modelo 16 Ref con tapa negra esterilizable diámetro 77. -Glass model 16 Ref with sterilizable black lid diameter 77.

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	5
Actividad de agua / Water activity	0.948

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Característico a escabechados. Marinated characteristic.
Olor / Odor	Típico de los escabechados. Typical of marinated.
Sabor / Taste	Característico a escabechados. Marinated characteristic.
Textura / Texture	Producto ya cocinado listo para comer, de textura blanda y suave. Product already cooked ready to eat, soft and soft texture.

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	130 kcal / 547 kj
Grasas Total fat	5'6 g
Grasas saturadas Saturated fats	1'1 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	3'3 g
Azúcares Sugars	0'1 g
Fibra Dietary fiber	0'3 g
Proteínas Protein	16'7 g
Sal Salt	1'42 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	
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	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	
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	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

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

The product **DOESN'T contain allergens**, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS
MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Incubaciones ambiente: mohos, levaduras, microorganismos mesófilos aerobios y microorganismos mesófilos anaerobios : [ausencia](#).
Incubaciones a 37°C: microorganismos mesófilos aerobios, microorganismos mesófilos anaerobios : [ausencia](#).
Incubaciones a 55°C: microorganismos termófilos aerobios, microorganismos termófilos anaerobios y clostridios sulfitorreductores : [ausencia](#).

Ambient incubations: molds, yeasts, aerobic mesophilic microorganisms and anaerobic mesophilic microorganisms: [absence](#).
Incubations at 37°C: aerobic mesophilic microorganisms, anaerobic mesophilic microorganisms: [absence](#).
Incubations at 55°C: aerobic thermophilic microorganisms, anaerobic thermophilic microorganisms and sulphon-reducing clostridia: [absence](#).

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Materia prima arreglada, eviscerada, lavada a temperatura controlada inferior a 12°C, cocinada en su escabeche a temperaturas cercanas a 100°C, enfriada a temperatura controlada de 0 a 7°C, y posterior deshuesado y cierre. Producto esterilizado en autoclave con registro de parámetros de Tª, Presión y tiempos establecidos en la empresa.
Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 4 años.

Raw material, eviscerated, washed at a controlled temperature below 12°C, cooked in its marinade at temperatures close to 100°C, cooled to a controlled temperature from 0 to 7°C, and then boned and closed. Product sterilized in an autoclave with registration of parameters of Tª, Pressure and times established in the company.
The conditions defined above are those that guarantee a preferential consumption period of 4 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en lugar fresco y seco.
Keep in a cool and dry environment.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto seco. A temperatura ambiente.
Transport as dry product.

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

Producto cuyo uso esperado, es el consumo directo desde el envase. Producto listo y terminado para consumir directamente.

Product whose expected use is direct consumption from the glass. Product ready and finished to consume directly.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS
LOGISTIC SPECIFICATIONS

PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Codornices Deshuesadas en Escabeche	8437000263241	98437000263244	12 botes / caja	10 cajas base x 9 cajas altura Total : 90 cajas (1.080 botes) Atura total palet : 1'50 m Peso total palet : 750 kg
Boneless Marinated Quail			12 glasses / carton	10 boxes per layer x 9 layers Total : 90 cartons (1.080 glasses) Pallet total height : 1,50 m Pallet total weight : 750 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 : 27/Octubre/2020

Approval date: 27/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
15700 Santa Cruz de Mudela
Telf.: 928 342220- 685 970034