

MINI ROLLITO DE PRIMAVERA VEGETALDate: 01/02/2024
Rev: 03

Ref: 6600

Page 1 / 4

1. DESCRIPCIÓN

Verduras al vapor con salsa estilo oriental, envueltas en pasta y congeladas.

Nombre científico: Variedad:
Origen: China

Ingredientes: Relleno 60 %: vegetales 50 % (col, cebolla, zanahoria), seta cultivada *Pleurotus ostreatus*, almidón de maíz, sal, aceite de palma, potenciador de sabor: E621. Masa 40 %: Harina de **trigo**, agua, aceite de palma y sal.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo blanco
Sabor / Olor: Harina de trigo y sabor vegetal, fresco y un poco picante
Presentación: Snack en forma de triángulo relleno de verduras.
Textura: Tierna

4. DIMENSIONES

Tamaño	Objetivo
20 gr	Longitud 70-80 mm Altura 15-20 mm Peso Pasta 7.5-8.5 g Peso relleno 11.5-12.5 g Peso unidad 19-22 g

MINI ROLLITO DE PRIMAVERA VEGETAL

 Date: 01/02/2024
 Rev: 03

Ref: 6600

Page 2 / 4

50 gr	Longitud 95-105 mm Altura 28-33 mm Peso Pasta 17-19 g Peso relleno 31-33 g Peso unidad 50-52 g
-------	--

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

*En referencia la normativa EU No.2073/2005

Tipo	Objetivo *	Máximo *
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g	<1000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado /25g	<100 ufc/gr
Salmonella	No detectado /25g	No detectado /25g

2. VALORES NUTRICIONALES

	Por 100g
Energía	566 Kj / 134 kcal
Grasas	1,2 g
De las cuales Saturadas	0,5 g
Carbohidratos	26 g
De los cuales azúcares	3,6 g
Proteína	2,2 g
Sal	4 g

MINI ROLLITO DE PRIMAVERA VEGETALDate: 01/02/2024
Rev: 03

Ref: 6600

Page 3 / 4

8. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Cámara & Retail & Consumidor -18°C
VIDA ÚTIL 24 meses a -18° C

9. ENVASADO Y ETIQUETADO

Envase primario Bolsa plástico de alta o baja densidad de pendiendo del formato
Envase secundario Cajas de cartón
Peso Dependiendo del formato (20gr*50pcs) x5 = 5 kg... (50gr*20pcs) x10
= 10 kg...
Etiquetado Nombre de producto / Nombre y dirección del Importador – Distribuidor /
 Marcaje que permite la identificación de lote / Peso / Vida de consumo
 preferente / Información sobre el contenido: proteger contra la
 descongelación.

10. INSTRUCCIONES DE USO / PREPARACIÓN

Freidora: Freír el producto congelado en aceite caliente a 177°C durante 3-4 minutos los rollitos de 20 gr o 6-7 minutos los rollitos de 50 gr hasta que esté dorado. Retire de la sartén y coloque sobre papel secante.

Horno (solo para precocidas): Colocar el producto congelado en una bandeja de horno previamente aceitada y cocinar a 220°C durante 10-15 minutos los rollitos de 20 gr o 14-18 minutos los rollitos de 50 gr hasta que se dore.

No vuelva a congelar el producto una vez descongelado.

11. USO ESPERADO

MINI ROLLITO DE PRIMAVERA VEGETALDate: 01/02/2024
Rev: 03

Ref: 6600

Page 4 / 4

El producto está destinado al consumo humano. El producto no tiene ningún grupo específico de usuarios, **excepto alérgicos al trigo - gluten**.

3. INFORMACIÓN LEGAL

Metales Pesados y aflatoxinas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 2013/915 (deroga a 1881/2006) y sus actualizaciones
Residuo de Pesticidas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones
OGM	No contiene, en base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1829/2003 y sus actualizaciones
Alérgeno	Trigo - gluten , en base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones
Otros contaminantes	En base con la actual Legislación de la UE
Ionización	No

Para más información sobre Legislación Europea de los alimentos, por favor encuéntrela en el siguiente enlace: <http://eur-lex.europa.eu>