

PRODUCTO: COLIFLOR REBOZADA

CODIGO ART.: CM0004

INGREDIENTES

Coliflor 62%, preparado para rebozar (harinas (de trigo y maíz), almidón (de maíz), sal, regulador de acidez (E-500ii) y (E-450i), proteínas de leche, potenciador del sabor (E-621), espesante (E-412), emulsionante (E-433) y extractos de especias) 4%, harina de trigo 1,44%, sal 0,08%, agua.

PRODUCTO (FOTO)



VALORES MICROBIOLÓGICOS

Recuento de colonias aerobias mesófilas	16000 ufc/g
Enterobacterias totales	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Salmonella	ausencia /25g
Estafilococos caagulasa positivos	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	ausencia /25g

VALORES NUTRICIONALES

Grasas	6.2 g/100g MF
Hidratos	19.7 g/100g MF
Almidón	16.6 g/100g MF
Proteína	4.1 g/100g MF
Azúcares totales	3.1 g/100g MF
Valor energético	151 Kcal/100g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Sabor	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Color	Característico del producto
Aspecto	Característico del producto
Textura	Característico del producto
Cuerpos extraños	Ausencia

EMBALAJE

Cajas de Cartón (uso alimenticio)
Lámina de Plástico (Poliétileno baja densidad)

FORMATOS

Caja de 3 Bolsas de 2kg de producto
Peso Neto Caja 6Kg
Peso unidad : 10-45gr/aprox.

SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Número de lote que incluye el día, la semana y el año de fabricación del producto.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente dentro de los 18 meses posteriores a la fecha de fabricación.

Palets de 96 Cajas
Capas por palet 12
Cajas por capa 8

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener congelado a -18°C

MODO DE EMPLEO

Freír sin descongelar en aceite muy caliente (175º) y abundante durante unos 3 minutos.

DESTINO DEL PRODUCTO

Destinado a la población en general



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

FICHA Nº 00VE0004

REVISIÓN: 01/2013

PRODUCTO: COLIFLOR REBOZADA

FECHA: 20/03/2013

BASES LEGALES: DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALERGENOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES.

Alergenos	Utilizados cómo ingrediente		Presencia involuntaria (1)	
	SI/NO	Nombre Ingrediente	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados: <i>Trigo,cebada,centeno,avena,espelta,kamut o sus variedades</i>	SI	Preparado para rebozar Harina de trigo	SI	
Crustáceos y derivados: <i>Gambas,langostinos,cigalas,cangrejos,langosta... y sus extractos</i>	NO			NO
Huevos y productos a base de huevos: <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...</i>	NO		SI	
Pescados y productos a base de pescado: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado...</i>	NO			NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets: <i>Manteca de cacahuete,harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...</i>	NO			NO
Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina,proteína,aceite,salsa...</i>	NO		SI	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): <i>Toda clase de prod.lácteos,mantequilla,quesos,margarinas,caseína,lactoserum,lactoglobulina,caseinatos...</i>	SI	Preparado para rebozar	SI	
Frutos con cáscara y derivados: <i>Almendras,avellanas,nueces,anacardos,pacanas,nogales del brasil, castañas,pistachos,nueces macadamia y derivados...</i>	NO			NO
Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas,extractos,semillas,sal de apio, especias mezclados con apio...</i>	NO		SI	
Mostaza y productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	NO		SI	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta...</i>	NO			NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/l expresado en SO₂	NO		SI	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO			NO
Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpo,calamares,sepías,almejas,mejillones,berberechos,ostras,, y sus extractos.</i>	NO			NO

(1) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

OMG

El producto no contiene ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente; en consecuencia, no necesita ser etiquetado según los criterios establecidos en los reglamentos CE1829/2003 (22 septiembre 2003) y CE1830/2003 (22 septiembre 2003)

REDACTADO/VISADO/APROBADO

EQUIPO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2013