

INGREDIENTES

Calabacín 72%, harina de TRIGO 11.93%, agua 11,92%, preparado para rebozar [harina de TRIGO, almidón de maíz, sal, acidulantes (E-500ii), (E-330), emulgentes (E-471), (E-322), harina de arroz, proteínas de LECHE] 3.97%, sal 0.18%, curcuma 0.002%.

PRODUCTO (FOTO)

VALORES MICROBIOLÓGICOS

Aerobias mesófilas	<1000 ufc/g
Enterobacterias totales	<10 ufc/g
Estafilococos caagulasa positivos	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Salmonella	ausencia /25g
Listeria monocytogenes	ausencia /25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100G

Anexo XIII apartado B página 61

Valor energético	727.49/174 Kj./Kcal
Grasas totales	9 g
de las cuales saturadas	1.3 g
Hidratos de carbono	20.3 g
de los cuales azúcares	3.7 g
Fibra alimentaria	1.1 g
Proteínas	2.9 g
Sal	1.4 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Plato precocinado ultracongelado

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 (Polietileno baja densidad)

FORMATOS

Caja 4 bolsas de 1kg de producto
Peso neto unidad aprox.: 10-40g.
Peso neto : 4kg.

SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

Núm.cajas por palet:	100
Capas/palet:	10
Cajas/capa:	10

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener congelado a -18°C
Una vez descongelado no volver a congelar.

MODO DE EMPLEO

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

DESTINO DEL PRODUCTO

Destinado a la población en general, excepto a las personas con alergia y/o intolerancia a alguno de los ingredientes.

Control de cambios			Revisado	Fecha
Fecha	Versión	Motivo		
Julio 2009	00	Creación del documento		
Marzo 2012	01	Revisión del documento		
Noviembre 2014	02	Modificación del documento		

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

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

(1) "SI" 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)

Control de cambios			Revisado	Fecha
Fecha	Versión	Motivo		
Julio 2009	00	Creación del documento		
Marzo 2012	01	Revisión del documento		
Noviembre 2014	02	Modificación del documento		