

PRODUCTO: BROCOLI REBOZADO

CODIGO ART.: CM0002

INGREDIENTES

Brocoli 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 | 2000 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 | 5.1 g/100g MF |
| Hidratos | 25.1 g/100g MF |
| Almidón | 20.7 g/100g MF |
| Proteína | 4 g/100g MF |
| Azúcares totales | 4.4 g/100g MF |
| Valor energético | 162 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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

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

CONDICIONES DE CONSERVACION

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

REDACTADO/VISADO/APROBADO

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

PRODUCTO: BROCOLI REBOZADO

FICHA Nº 00VE0002

REVISIÓN: 01/2013

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 | X | |
| Crustáceos y derivados: <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta... y sus extractos</i> | NO | | | X |
| Huevos y productos a base de huevos: <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...</i> | NO | | X | |
| Pescados y productos a base de pescado: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado...</i> | NO | | | X |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets: <i>Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...</i> | NO | | | X |
| Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa...</i> | NO | | X | |
| 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 | X | |
| Frutos con cáscara y derivados: <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales del brasil, castañas, pistachos, nueces macadamia y derivados...</i> | NO | | | X |
| Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezclados con apio...</i> | NO | | X | |
| Mostaza y productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i> | NO | | X | |
| 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 | | | X |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/l expresado en SO₂ | NO | | X | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO | | | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras, ,, y sus extractos.</i> | NO | | | X |

(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)

REDACTADO/VISADO/APROBADO

EQUIPO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2013

