

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 16/06/2016 N° EDICIÓN: 01/16
NOMBRE DEL PRODUCTO: CANELONES DE ESPINACAS SIN BECHAMEL
N° DE ARTÍCULO: 02CANV245XSC

PESO NETO	760g
FORMATO	5x760g
NOMBRE COMERCIAL	CANELONES DE ESPINACAS BECHAMEL
DESCRIPCIÓN	CANELONES DE ESPINACAS BECHAMEL
N° DE UNIDADES	100 (20 unidades por bandeja)
PESO UNITARIO	38g +/-2g
%RELLENO	58% +/-2%
%GALLETA	42% +/-2%
CÓDIGO DE BARRAS CAJA	58411076011666

CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076011661

INGREDIENTES

Pasta alimenticia (harina y sémola de trigo, agua), agua, espinacas (9%), cebolla, harina de trigo, pan rallado (harina y salvado de trigo, agua, sal, levadura), almidón, margarina [grasade palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], suero de leche, sal, especias (contiene apio), potenciador del sabor (glutamato monosódico), dextrosa, huevo en polvo, aroma, pasas y piñones.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten, leche, huevo y apio.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Soja, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara y mostaza.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Fibra	
	578kJ/137Kcal	2,7g	24g	2,6g	0,5g
		de las cuales saturadas	de los cuales azúcares	Proteínas	
		0,4g	2,7g	3,3g	

Sal

LOTE/VIDA ÚTIL

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 549 días desde la fecha de elaboración. (18 meses)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

No es necesario descongelar. Microondas: Colocamos 3 unidades en un recipiente adecuado para microondas y cubrimos con salsa bechamel, hasta completar una ración. Calentar a máxima potencia (800W) durante 5-6 minutos. Horno: Precalentar el horno a 220°C. Colocar en un recipiente adecuado para el horno y cubrir los canelones con salsabechamel y queso al gusto hasta completar una ración. Cocinar durante 25-30 minutos. Cambie el fuego del horno por el grill, si desea gratinarlos.

ODE VASE	Flow+Alveolos	MEDIDAS		CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
			x 210 x 13 mm	
BALAJE	Caja de cartón		x 217 x 140 (mm)	
ETIZACIÓN	Palet eur		120cm x 80cm	
		Nº de bolsas/caja		5
		Nº de cajas/palet		168
		Nº cajas por fila		14
		Nº de filas		12
		Nº de bandejas/palet		840
	Nº de kgs netos/palet		638,4	
	Altura max.		210cm	

LOR	Característico
O	Característico
OR	Sin olores extraños
TURA	Característico

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
QUEMADOS	Ausencia	5/caja			veces turno
MAL FORMADOS	Ausencia	5/caja			veces turno
MANCHADOS	Ausencia	8/caja			veces turno
% de CALIDAD				90%	veces turno
CAJAS MAL FORMADAS	Ausencia	5/palet			veces turno
CAJAS O BANDEJAS SIN MARCAR O ETIQUETAR	Ausencia	2/palet			veces turno
BANDEJAS/BOLSAS MAL SELLADAS O ABIERTAS	Ausencia	1/palet			veces turno

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECuento AEROBIOs MESÓFILOs* ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁶	n=5 c=2	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ³	1x10 ⁴	n=5 c=2	Cada lote
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 ²	1x10 ²	n=5 c=0	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	Una vez por semana
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	1x10	1x10 ³	n=5 c=2	Cada lote

MATERIAL GENÉTICAMENTE MODIFICADO

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

