

FECHA: 28/04/2016 **Nº EDICIÓN:** 01/16
NOMBRE DEL PRODUCTO: SAN JACOBO
Nº DE ARTÍCULO: 02SJAC006XST
RAZÓN SOCIAL: AL CRUZ CANARIAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO: 6000g **TU1:** 5910g **TU2:** 5820g
FORMATO: 1X6Kg
MARCA: XUSTO
NOMBRE COMERCIAL: San Jacobo
DESCRIPCIÓN: Consta de dos lonchas de fiambre con una loncha de preparado de queso fundido entre las dos. El conjunto se encuentra empanado.
TAMAÑO: 9X11cm
PESO / PIEZA: 90g +/-5g
CÓDIGO DE BARRAS: 18423359521054

INGREDIENTES

Fiambre 40% (carne de pollo separada mecánicamente, agua, harina de TRIGO, carne de cerdo, sal, estabilizante (E-451i), proteína de SOJA, aromas, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250) y colorante (E-120)), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorante natural (E-100 y E-160c)), agua, preparado LACTEO 7% (agua, aceite vegetal de palma, almidones modificados de patata y maíz, proteínas LACTEAS, concentrado LACTEO, sal, estabilizante (E-451i) y aroma), harina de TRIGO, almidón de maíz y sal.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: gluten, leche y soja
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Ninguno

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
	188kcal 792kJ	5,1g	29,2g	6,3g	1,5g
		de las cuales saturadas 1,9g	de los cuales azúcares 3,4g		

LOTE/VIDA ÚTIL

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

MODO DE CONSERVACIÓN

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

MODO DE UTILIZACIÓN

Freír sin descongelar poniendo pocas unidades en cada tanda para que el aceite no se enfríe. En sartén: 1. Utilizar abundante aceite para que el producto quede totalmente cubierto. 2. Cuando el aceite esté muy caliente (180°C aprox.), freír el producto a fuego medio alto, hasta que estén dorada. En freidora: 1. Freír a temperatura máxima (180°C aprox.) y dejar dorar aproximadamente 3 minutos.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE	Poliétileno de alta densidad	
EMBALAJE	Caja de cartón	395x263x123cm
PALETIZACION	Formato/caja	1 unidad
	Peso neto/caja	6kg
	Nº de cajas/palet	117
	Nº de pisos/palet	13
	Nº de cajas/piso	9
	Kg/palet	702
	Altura	175cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Anaranjado.
SABOR	Sin sabores extraños.
OLOR	Sin olores extraños.
TEXTURA	Característica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CAJAS MAL FORMADAS	Ausencia			En continuo	final de línea
CAJAS SIN MARCAR	Ausencia			En continuo	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ⁴	n=5 c=0	PAL 27	Externo	Según plan
E. COLI ufc/g:	1x10 ²	n=5 c=0	PAL 28	Externo	Según plan
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 ²	n=5 c=0	PAL 03	Externo	Según plan
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	n=5 c=0	PAL 31/ELFA	Externo	Según plan
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	1x10 ²	n=5 c=0	PAL 2	Externo	Según plan

*Según el Reglamento 2073/2005 no hay límites. Estos límites los cogemos como valores de referencia para nuestros controles internos.

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.

SAN JACOBOS PESO NETO: 6KG

Ingredientes: Fiambre 40% (carne de pollo separada mecánicamente, agua, harina de TRIGO, carne de cerdo, sal, estabilizante (E-451), proteína de SOJA, aromas, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-318), conservador (E-250) y colorante (E-120)), pan rallado (harina de TRIGO, agua, levadura, colorante natural (E-100 y E-160c)), agua, preparado LACTEO 7% (agua, aceite vegetal de palma, almidones modificados de patata y maíz, proteínas LACTEAS, concentrado LACTEO, sal, estabilizante (E-451) y aroma), harina de TRIGO, almidón de maíz y sal.

Modo de empleo: Freír sin descongelar poniendo pocas unidades en cada tanda para que el aceite no se enfríe. En sartén: 1. Utilizar abundante aceite para que el producto quede totalmente cubierto. 2. Cuando el aceite esté muy caliente (180°C aprox.), freír el producto a fuego medio alto, hasta que estén dorada. En freidora: 1. Freír a temperatura máxima (180°C aprox.) y dejar dorar aproximadamente 3 minutos.

Valores energéticos y nutricionales medios por 100g: Valor energético 792kJ/188Kcal- Grasas: 5.1g (de las cuales saturadas: 1.9g) - Hidratos de carbono: 29.2g (de los cuales azúcares 3.4g) - Proteínas: 6.3g -Sal: 1.5g

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: ????????

LOTE:
??????



18423359521054

**PLATO PRECOCINADO
ULTRACONGELADO**

**MANTÉNGASE A - 18°C
UNA VEZ DESCONGELADO,
NO VOLVER A CONGELAR**

FOTOS PRODUCTO FINAL

