

Denominación Comercial	BERENJENA REBOZADA	
Denominación legal	BERENJENA REBOZADA	
Ingredientes en orden decreciente	Berenjena (40%), agua, harina de trigo (gluten), aceite de girasol, sal, levadura, espesante (E-1442), dextrosa de maíz, gasificantes (E-500ii, E-450i)	
Valores energéticos medios por 100g (kJ, kcal)	802 kJ, 193 kcal	
Valores nutricionales medios por 100g	grasas	12,7 g
	de las cuales:	
	-ácidos grasos saturados	1,6 g
	-ácidos grasos monoinsaturados	3,5 g
	-ácidos grasos poliinsaturados	7,6 g
	-ácidos grasos trans	0,04 g
	hidratos de carbono	17,1 g
	de los cuales:	
	-azúcares	1 g
	fibra alimentaria	1,68 g
	proteínas	1,7 g
	sal	0,5 g
	sodio	0,201 g
	humedad	65,9 g
	cenizas	1 g
Peso neto	5 kg	
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
Marcado de fechas Señalar la que proceda	☐ Consumir preferentemente antes del fin de ... MES-AÑO Fecha de caducidad ... MES-AÑO	
	Localización de la fecha de caducidad: P. Frontal	
	Indicación del lote y su localización: P. Frontal	
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia		
Consejos de utilización	Freír con abundante aceite a 180 °C de 1 min y medio a 2 min HORNO TRADICIONAL (220°C)/ CONVECCIÓN (180°C): De 10 a 12 minutos.	
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar	
Consejos de conservación	Hasta la fecha de consumo preferente a -18°C en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado.	
Logos (embalaje reciclable, para uso alimentario..)	- Embalaje Reciclable (RECIPAP)	
Envasado	Primario: Bolsa: Bobina termosellada	
	Secundario: Caja precintada	
	Terciario: Palet: cantoneras + film plástico	
Unidad mínima de venta	☐ Bolsa ☐ Caja ☐ Palet	

Ingredientes						
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima Origen (anim, veget) Estado (fresc, cong)		Tipo de envasado	Procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto terminado %
	Origen	Estado				
Berenjena	Vegetal	Fresco	Cajas plástico apilables con plástico intermedio entre la caja y el producto.	ESPAÑA	40-75 mm	40± 5
Agua						60± 5
Preparado para empanar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
Preparado para rebozar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
Aceite Girasol	Vegetal	Líquido	Depósitos 25.000 litros	ESPAÑA	Refinado	
INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS PUEDE CONTENER: Pescado, crustáceos, moluscos, leche, soja y mostaza.						

(Naturaleza, % y origen de todos los Ingredientes, incluidos los aditivos, coadyugantes tecnológicos y aromas utilizados)

Importante: El proveedor ha decidido que en sus marcas propias no se utilice ningún ingrediente que provenga de un organismo modificado genéticamente, en este sentido, al lado de cada una de las materias primas se pondrá: "No OGM" cuando no sean ni deriven de maíz ni soja. Cuando la materia prima provenga del maíz o de la soja, el proveedor deberá asegurar que la semilla de origen de la que proviene el ingrediente o aditivo, no está genéticamente modificada (certificación tipo Identity Preserved que contenga flujo, sistema de trazabilidad y plan de control elaborado por un laboratorio independiente

Importante:

Se resaltan en rojo aquellos ingredientes alérgenos en sí mismos o que puedan contener sustancias alérgicas o hechos a base de alérgicos según el Anexo II del Reglamento 1169/2011 de 25 de octubre:

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal), (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], castañas de pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de Macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en este caso expresar la cantidad en mg/kg o mg/litro)
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Especificaciones			
Físico-Químicas			
PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA	
- pH			
- Humedad			
- Tamaño		40-90 mm	
- Grosor		8-10 mm	
- Ausencia cuerpos extraños		Ausencia	
- % Rebozado		55-65 %	
- Peso/Pieza		15-40 g	
- Plomo		<0,3 ppm	
- Cadmio		<0,05 ppm	
Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)			
- Aerobios mesófilos	106 ufc/g		
- Enterobacterias	104 ufc/g		
- E. coli	102 ufc/g		
- S. aureus	102 ufc/g		
- Salmonella	Ausencia/25 g		
- L. monocytogenes	102 ufc/ g		
Organolépticas			
Color	Dorado oscurecido	Forma	En rodajas
Sabor	Característico a berenjena	Textura	Semi-crujiente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5 % ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	40/50	Peso medio	15/40 g
Tamaño medio	40/90mm	Grosor	8/10 mm



Legislación de Referencia aplicable: El proveedor dispone de un listado actualizado de legislación y normativa aplicable en vigor, que a solicitud del cliente se le puede facilitar”

Para los clientes del producto final:
La presente Ficha Técnica de producto se mantendrá en vigor mientras no se modifiquen los ingredientes, proceso de fabricación o el propio producto final, en cuyo caso el proveedor se compromete a informar a sus clientes de tales modificaciones para su aprobación.