

	Ficha técnica
SAMOSA VEGETAL 15GR	Date: 01/06/2023 Rev: 02
	Page 1 / 4

1. DESCRIPCIÓN

Samosa artesanal envuelta en verduras mezcladas con curry en polvo y especias y congelada.

Nombre científico: Variedad:
 Origen: China

Ingredientes: Relleno 60 %: verduras 41 % (patata, cebolla, col, zanahoria), seta *Pleurotus ostreatus*, proteína de **soya** texturizada, almidón de maíz, aceite de **sésamo**, sal, aceite de palma, azúcar, curry en polvo, pimienta blanca en polvo, potenciador del sabor: E621. Masa 40 %: Harina de **trigo**, agua, aceite de palma y sal.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Amarillo blanco
Sabor / Olor	Harina de trigo y sabor vegetal, fresco y un poco picante
Presentación	Snack en forma de triángulo relleno de verduras.
Texture	Tierna

4. DIMENSIONES

Tamaño	Objetivo
15 gr	Longitud 58- 62 mm Altura 10-12 mm Peso Pasta 6-6.5 g Peso relleno 8.5-9 g Peso unidad 15-16 g

	Ficha técnica
SAMOSA VEGETAL 15GR	Date: 01/06/2023 Rev: 02
	Page 2 / 4

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

*En referencia la normativa EU No.2073/2005

Tipo	Objetivo *	Máximo *
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g	<1000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado /25g	<100 ufc/gr
Salmonella	No detectado /25g	No detectado /25g

2. VALORES NUTRICIONALES

	Por 100g
Energía	727 Kj / 174 kcal
Grasas De las cuales Saturadas	2,7 g 0,8 g
Carbohidratos De los cuales azúcares	30,8 g 2,3 g
Proteína	4,8 g
Sal	1,4 g

8. ALMACENAMIENTO Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Cámara & Retail & Consumidor -18°C
 VIDA ÚTIL 24 meses a -18° C

9. ENVASADO Y ETIQUETADO

Envase primario Bolsa plástico de alta o baja densidad de pendiendo del formato
 Envase secundario Cajas de cartón
 Peso Dependiendo del formato (15gr*60pcs) x5 = 4,5 kg...

	Ficha técnica	
SAMOSA VEGETAL 15GR		Date: 01/06/2023 Rev: 02
		Page 3 / 4

Etiquetado Nombre de producto / Nombre y dirección del Importador – Distribuidor / Marcaje que permite la identificación de lote / Peso / Vida de consumo preferente / Información sobre el contenido: proteger contra la descongelación.

10. INSTRUCCIONES DE USO / PREPARACIÓN

Freidora: Freír el producto congelado en aceite caliente a 177°C durante 3-4 minutos hasta que esté dorado. Retire de la sartén y coloque sobre papel secante.

Horno (solo para precocidas): Colocar el producto congelado en una bandeja de horno previamente aceitada y cocinar a 220°C durante 10-15 minutos hasta que se dore.

No vuelva a congelar el producto una vez descongelado.

11. USO ESPERADO

El producto está destinado al consumo humano. El producto no tiene ningún grupo específico de usuarios, **excepto alérgicos al trigo – gluten, sésamo, soya-soja.**

12. INFORMACIÓN LEGAL

Metales Pesados y aflatoxinas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 2013/915 (deroga a 1881/2006) y sus actualizaciones
Residuo de Pesticidas	En base con la actual Legislación de la UE Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones
OGM	No contiene, en base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1829/2003 y sus actualizaciones
Alérgeno	Trigo-gluten y sésamo, soya-soja en base con la actual Legislación de la UE Reglamento 1169/2011 y sus actualizaciones
Otros contaminantes	En base con la actual Legislación de la UE
Ionización	No

	Ficha técnica	
SAMOSA VEGETAL 15GR		Date: 01/06/2023 Rev: 02
		Page 4 / 4

Para más información sobre Legislación Europea de los alimentos, por favor encuéntrela en el siguiente enlace:
<http://eur-lex.europa.eu>