BRÓCOLI REBOZADO

Denominación Comercial	BRÓCOLI REBOZADO	
Denominación legal	BRÓCOLI REBOZADO	
Ingredientes en orden decreciente	Brócoli (40%),agua, harina de trigo (gluten), aceite de girasol, harina de maíz, sal, almidón de maíz, levadura, gasificantes (E-500ii, E-450i), espesante (E-412), colorante (E-101ii)	
Valores energéticos medios por 100g (kJ, kcal)	787 kJ/ 188 kcal	
Valores nutricionales medios por 100g	grasas	9,6 g
	de las cuales:	
	-ácidos grasos saturados	1,0 g
	-ácidos grasos monoinsaturados	2,6 g
	-ácidos grasos poliinsaturados	5,9 g
	-ácidos grasos trans	0,06 g
	hidratos de carbono	20 g
	de los cuales:	
	-azúcares	0,9 g
	fibra alimentaria	3,0 g
	proteínas	3,9 g
	sal	0,92 g
	sodio	0,37 g
	humedad	62 g
	cenizas	1,2 g
Peso neto	6 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 Bolsa Indicación del lote y su localización: P. Frontal Bolsa	
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ HAYA SIDO DESCONGELADO - MANTÉNGASE A -18ºC	
Consejos de utilización	Freír con abundante aceite a 180 °C de 3 a 4 minutos. HORNO TRADICIONAL (220ºC)/ CONVECCIÓN (180ºC): Durante 15 minutos aproximadamente.	
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar	
Consejos de conservación	Hasta la fecha de consumo preferente a –18ºC 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	

BRÓCOLI REBOZADO

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				
Brócoli	Vegetal	Congelado	Cont. Cartón con bolsa interior plástico azul (500-600 Kg)	ESPAÑA	20-40 mm	40 ± 2
Agua						60 ± 2
Preparado para enharinar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
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, y para información al cliente/consumidor, en caso contrario, al lado de cada una de las materias primas se indicará "OGM" cuando sean o deriven de productos modificados genéticamente. 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)

BRÓCOLI REBOZADO

Importante:

Se resaltan en rojo aquellos ingredientes alérgenos en sí mismos o que puedan contener sustancias alérgenas o hechos a base de alérgenos 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
- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- 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 illinoiesis) (Wangenh.) K Koch], castañas de pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de Macadamia y nueces de Australia (Macadami 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

BRÓCOLI REBOZADO

Especificaciones	
Físico-Químicas	
PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA
- pH	
- Humedad	
- Tamaño	20-55 mm
- Diámetro floretes	20-40 mm
- Ausencia cuerpos extraños	Ausencia
- % Rebozado	58-62 %
- Peso/Pieza	3-30 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	Forma	Floretes de brócoli rebozados
Sabor	Característico a brócoli	Textura	Crujiente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5 % ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	65/80	Peso medio	3/30 g
Tamaño medio	20/55 mm	Grosor	20/40 mm

BRÓCOLI REBOZADO



Legislación de Referencia aplicable: 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