

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – CANELONES DE CARNE

FECHA: 16/06/2016 N° EDICIÓN: 01/16  
 NOMBRE DEL PRODUCTO: CANELONES DE CARNE SIN BECHAMEL

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 760g  
 FORMATO 5x760g  
 MARCA XUSTO CANARIAS  
 NOMBRE COMERCIAL CANELONES DE CARNE SIN BECHAMEL  
 DESCRIPCIÓN CANELONES DE CARNE SIN BECHAMEL  
 N° DE UNIDADES 100 (20 unidades por bandeja)  
 PESO UNITARIO 38g +/-2g  
 %RELLENO 58% +/-2%  
 %GALLETA 42% +/-2%  
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 58411076011611  
 CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076011616

### INGREDIENTES

Pasta alimenticia (harina y sémola de trigo, agua), agua, harina de trigo, cebolla, pan rallado (harina y salvado de trigo, agua, sal, levadura), cerdo\* (4%) tocino, de cerdo, almidón, suero de leche, proteína de soja, sal, caldo deshidratado sabor carne (contiene gluten, leche), potenciador del sabor (glutamato monosódico), dextrosa, especias (contiene apio), concentrado de vegetales y aroma. \*Carne separada mecánicamente de cerdo

### ALÉRGENOS

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

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Fibra	Sal
	678kJ/161Kcal	4,3g	25g	1,7g	1g
		de las cuales saturadas 1g	de los cuales azúcares 1,9g	Proteínas 5g	

### 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

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 salsa bechamel y queso al gusto hasta completar una ración. Cocinar durante 25-30 minutos. Cambie el fuego del horno por el grill, si desea gratinarlos.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

		MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
<b>TIPO DE ENVASE</b>	Flow+Alveolos	277 x 210 x 13 mm	
<b>EMBALAJE</b>	Caja de cartón	287 x 217 x 140 (mm)	
<b>PALETIZACION</b>	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	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>COLOR</b>	Característico
<b>SABOR</b>	Característico
<b>OLOR</b>	Sin olores extraños
<b>TEXTURA</b>	Característico

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>QUEMADOS</b>	Ausencia	5/caja		2 veces turno	final de línea
<b>MAL FORMADOS</b>	Ausencia	5/caja		2 veces turno	final de línea
<b>MANCHADOS</b>	Ausencia	8/caja		2 veces turno	final de línea
<b>% de CALIDAD</b>			90%	2 veces turno	final de línea
<b>CAJAS MAL FORMADAS</b>	Ausencia	5/palet		2 veces turno	final de línea
<b>CAJAS O BANDEJAS SIN MARCAR O ETIQUETA</b>	Ausencia	2/palet		2 veces turno	final de línea
<b>BANDEJAS/BOLSAS MAL SELLADAS O ABIERTA</b>	Ausencia	1/palet		2 veces turno	final de línea

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS****CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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

\* La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por el proveedor como indicadores de higiene para la mejora de las siguientes fabricaciones, sin que en ningún caso constituya el rechazo de la comercialización del lote afectado

**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.

**CANELONES DE CARNE SIN BECHAMEL****Peso Neto: 760 g**

CANELÓN DE CARNE. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

**INGREDIENTES:** pasta alimenticia (harina y sémola de TRIGO, agua), agua, harina de TRIGO, cebolla, pan rallado (harina y salvado de TRIGO, agua, sal, levadura), cerdo\* (4%) tocino de cerdo, almidón, suero de LECHE, proteína de SOJA, sal, caldo deshidratado sabor carne (contiene GLUTEN, LECHE); potenciador del sabor (glutamato monosódico), dextrosa, especias (contiene APIO); concentrado de vegetales y aroma. \*Carne separada mecánicamente de cerdo. Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: HUEVO, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, FRUTOS DE CÁSCARA Y MOSTAZA.

**PREPARACIÓN:** 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 salsa bechamel y queso al gusto hasta completar una ración. Cocinar durante 25-30 minutos. Cambie el fuego del horno por el grill, si desea gratinarlos.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100g:**

Valor energético: 678 kJ/161 kcal. Grasas: 4.3 g, de las cuales saturadas: 1.0 g.

Hidratos de carbono: 25 g, de los cuales azúcares: 1.9 g. Fibra alimentaria: 1,7 g.

Proteínas: 5.0 g. Sal: 1.00 g

**MANTENER A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR**