



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 25/05/2017 11:10:13

la Cocinera

Descripción ARROZ 3D 16X500

Doc. No. 96009586

INFORMACIÓN GENERAL:

Mezcla de arroz blanco cocido con guisantes, zanahoria, fiambre de paleta de cerdo, gamba pelada, tortilla troceada, todo ello condimentado con caldo de verduras y especias.

El producto se envasa en bolsas de 500 g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Ingredientes: Arroz cocido 65% (agua y arroz), guisantes, zanahoria, fiambre de paleta II (carne de paleta de cerdo, agua, almidón de patata, sal, azúcar, extractos vegetales [de zanahoria, acelga, acerola y especias], fibra alimentaria y fermentos), gamba pelada (GAMBA pelada, agua y sal), tortilla (HUEVO entero pasteurizado, agua, harina de arroz, sal y especias), extracto de levadura, sal, aroma (contiene TRIGO y LACTOSA) y aceite de girasol.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal: 500 g
Error tolerable por defecto 1: 485g
Error tolerable por defecto 2: 470g
Valor medio/ lote: ≥ 500 g
Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.
Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bolsa de complejo polipropileno-polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 16
Cajas / capa: 9
Capas / paleta: 8
Cajas / paleta: 72

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 8410074302061

Código de la unidad de consumo: 8410074002060

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm

L: símbolo de lote

Y: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

S: Indica el turno

X: Indica la línea de envasado



Elaborado por Ane Ortiz
 Fecha aprobación 25/05/2017 11:10:13

la Cocinera

Descripción ARROZ 3D 16X500

Doc. No. 96009586

FF: Indica la fábrica envasadora.

FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

(ÓVALO RSI: ES 26.00133/V CE)

VIDA ÚTIL

18 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

PREPARACIÓN: 1. Calentar dos cucharadas de aceite en una sartén a fuego fuerte. 2. Cuando el aceite esté muy caliente, verter el contenido del envase directamente sin descongelar. 3. Mantener a fuego fuerte de 5 a 7 minutos, removiendo suave y frecuentemente. Microondas: Verter 250g en un recipiente apto para microondas, añadir una cucharada de aceite, tapar y calentar a potencia máxima (750W) durante 5-6 minutos.

APARIENCIA

Mezcla uniforme de los ingredientes indicados en la información general.

SABOR

Típico de los ingredientes que componen la mezcla, sin sabores ni olores extraños.

TEXTURA

Típica de los ingredientes que componen la mezcla.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	508 kJ/120 kcal
Grasas/ Lípidos	1,4 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	22 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	1 g
Proteínas	4,4 g
Sal	0,72 g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 25/05/2017 11:10:13



la Cocinera

Descripción ARROZ 3D 16X500

Doc. No. 96009586

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1831/2003 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 ²

n = nº total de muestras
m = Límite deseado/g
M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.
c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por

Ane Ortiz

Fecha aprobación

25/05/2017 11:10:13

la Cocinera

Descripción ARROZ 3D 16X500

Doc. No. 96009586

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	SI	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	SI	-
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	SI	-
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	SI	-
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO ₂)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.