

Findus-España

Elaborado por

Ficha Técnica

FH

Ane Ortiz

Fecha aprobación 25/05/2017 11:51:19

Descripción SALTEADO TRADICIONAL 16X500

the

Doc. No. 96010046

INFORMACIÓN GENERAL:

Mezcla de judía verde, brécol, cebolla, champiñón cultivado (Agaricus bisporus), pimiento rojo.

El producto se envasa en bolsas de 500g, 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.

<u>INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:</u>

Ingredientes: Judía verde, brécol, cebolla, champiñón cultivado (Agaricus bisporus) 15%, pimiento rojo.

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 -18ºC o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal:500g

Error tolerable por defecto 1: 15g Error tolerable por defecto 2: 30g

Valor medio/ lote: ≥ 500g

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: 8410074304812 Código de la unidad de consumo: 8410074004811

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 FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado

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

FH

Elaborado por

Ane Ortiz

Fecha aprobación

25/05/2017 11:51:19

Descripción SALTEADO TRADICIONAL 16X500

the

Doc. No. 96010046

MM: Mes AAAA: Año

la Cocinera

REGISTRO SANITARIO:

-

VIDA ÚTIL

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

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

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

PREPARACIÓN: En sartén: 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. En microondas: Verter 250g de producto sin descongelar en un recipiente apto para microondas, añadir una cucharada de aceite, tapar y calentar a potencia máxima (750W) durante 7-8 minutos.

APARIENCIA

Mezcla uniforme de los ingredientes indicados en la receta.

SABOR

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

TEXTURA

Tierna, libre de partes fibrosas.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g	
Valor energético/Energia	135 kJ/32	2 kcal
Grasas/ Lípidos	0	g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0	g
Hidratos de carbono	4,5	g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	2,1	g
Proteínas	1,6	g
Sal	0,04	g

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

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus



Findus-España

Ficha Técnica

FΗ

Elaborado por Ane Ortiz

Fecha aprobación 25/05/2017 11:51:19

Descripción SALTEADO TRADICIONAL 16X500

Doc. No. 96010046

actualizaciones.

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

CALIDAD MICROBIOLOGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>C</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10²

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

la Cocinera

Findus-España

Ficha Técnica

FΗ

Ane Ortiz

Fecha aprobación 25/05/2017 11:51:19

Descripción SALTEADO TRADICIONAL 16X500



Doc. No. 96010046

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	NO	NO
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuetes y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
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 l SO2)	NO	NO

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

^{(2) &}quot;Sí"; 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.