



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 01/06/2017 9:08:33

**la Cocinera**

Descripción AL VAPOR GOURMET 12X350G

Doc. No. 96009961

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Mezcla de hortalizas asadas: calabacín, berenjena, pimiento amarillo, pimiento rojo, aderezadas con aceite de oliva y sal.

El producto se envasa en bolsas de 350g, 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: calabacín, berenjena, pimiento amarillo, pimiento rojo, aceite de oliva 1%, sal.

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: 350g

Error tolerable por defecto 1: 10,5g

Error tolerable por defecto 2: 21g

Valor medio/ lote:  $\geq$  350g

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

**ENVASE/EMBALAJE**

Plástico exterior complejo y 2 bolsas interiores de film microperforado.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 12

Cajas / capa: 9

Capas / paleta: 10

Cajas / paleta: 90

**CODIFICACIÓN**

Código de la unidad de distribución: 8410092142397

Código de la unidad de consumo: 8410092142380

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



Elaborado por Ane Ortiz  
 Fecha aprobación 01/06/2017 9:08:33

**la Cocinera**

Descripción AL VAPOR GOURMET 12X350G

Doc. No. 96009961

MM: Mes  
 AAAA: Año

**REGISTRO SANITARIO:****VIDA ÚTIL**

24 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. Colocar una de las bolsas en un plato con la parte lisa hacia arriba 2. Meter en el microondas a máxima potencia (900W) durante 3 minutos. La bolsa se inflará y oirá el sonido de la presión del vapor 3. Esperar 30 segundos antes de abrir. ¡Cuidado! La bolsa puede estar muy caliente 4. Abrir la bolsa y .... ¡A Comer!

**APARIENCIA**

Mezcla homogénea de los ingredientes indicados en la información general.

**SABOR**

Característico de los ingredientes asados que componen la receta.

**TEXTURA**

Tierna y suave, libre de partes fibrosas.

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

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	201 kJ/48 kcal
Grasas/ Lípidos	1,2 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0,2 g
Hidratos de carbono	6,5 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	3,4 g
Proteínas	1,8 g
Sal	0,3 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 actualizaciones.

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



Elaborado por

Ane Ortiz

Fecha aprobación

01/06/2017 9:08:33



la Cocinera

Descripción AL VAPOR GOURMET 12X350G

Doc. No. 96009961

... como la de redes máximas de pesadas, reglamento 853/2005 y sus actualizaciones.

**CALIDAD MICROBIOLÓGICA**

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

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

01/06/2017 9:08:33



la Cocinera

Descripción AL VAPOR GOURMET 12X350G

Doc. No. 96009961

**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
Cacahuets 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 I SO2)	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.