



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 01/06/2017 16:56:18

la Cocinera

Descripción CANELONES DE CARNE 8X530

Doc. No. 96009914

INFORMACIÓN GENERAL:

Canelones preparados con lámina de pasta fresca al huevo y salsa con carne de cerdo, cubierta con finas capas de bechamel. La pasta se elabora, amasa y corta, se rellena con la salsa, se cubre con una fina capa de bechamel y espolvorea con mozzarella rallada. Una vez montada sobre bandeja metálica se embolsa y ultracongela

El producto se envasa en estuches de 530g, 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: LECHE desnatada en polvo reconstituida, tomate, pasta fresca al huevo (12,6%) (sémola de TRIGO duro, agua, HUEVO, clara de HUEVO, sal, aceite de girasol), carne de cerdo (12,2%), agua, harina de TRIGO, aceite de girasol, QUESO mozzarella, proteínas de LECHE, cebolla, almidón modificado de maíz, sal, vino blanco, pimienta blanca, nuez moscada.

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: 530g

Error tolerable por defecto 1: 515g

Error tolerable por defecto 2: 500g

Valor medio/ lote: ≥ 530g

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

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bandeja de aluminio cubierta con lámina de polipropileno e introducido dentro de estuche de cartón.

Flejado con lámina de polietileno retráctil.

Unidades / caja: 8

Cajas / capa: 15

Capas / paleta: 12

Cajas / paleta: 180

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 28410239032073

Código de la unidad de consumo: 8410239017274

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



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 01/06/2017 16:56:18



la Cocinera

Descripción CANELONES DE CARNE 8X530

Doc. No. 96009914

El símbolo de carne

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

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

ES 26.00001/VA 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:

HORNO CONVENCIONAL:

- Calentar el horno a 220°C durante 15 minutos.
- Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja sobre la rejilla en la parte central del horno
- Hornear los canelones durante 35 minutos.
- Gratinar hasta que el queso esté dorado.

MICROONDAS:

- Cambiar la barqueta de aluminio por otro recipiente apto para microondas.
- Tapar y calentar, a 700 W, durante 13 – 15 minutos*.
- Gratinar con el grill del microondas o en el horno.

*El tiempo puede variar en función del microondas utilizado.

APARIENCIA

Típica de los canelones, presentando un relleno uniforme y una fina cobertura de bechamel espolvoreada con queso rallado.

SABOR

Intenso sabor a carne guisada, con el toque de la salsa bechamel y el queso.

TEXTURA

Pasta al dente con relleno jugoso que deja notar los trocitos de la carne picada. Bechamel suave y cremosa.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:

Información Nutricional / Informação Nutricional

Por 100g

Valor energético/Energia

633 kJ/151 kcal



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 01/06/2017 16:56:18



la Cocinera

Descripción CANELONES DE CARNE 8X530

Doc. No. 96009914

Grasas/ Lípidos	8,2	g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	2,2	g
Hidratos de carbono	12	g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	4,1	g
Proteínas	7	g
Sal	0,88	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 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 01/06/2017 16:56:18



la Cocinera

Descripción CANELONES DE CARNE 8X530

Doc. No. 96009914

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	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	SI	-
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuetes 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 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.