



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 05/06/2017 8:56:42

**la Cocinera**

Descripción ARROZ 3D MARISCO 16X500

Doc. No. 96010026

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Mezcla condimentada de arroz blanco con zanahoria, judía verde, maíz, cebolla, preparado de surimi, gamba pelada y tortilla troceada.

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.

**INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:**

Ingredientes: Arroz cocido (62%) (agua y arroz), zanahoria, judía verde, maíz, producto de la pesca transformado (5%) (surimi [PESCADO y azúcar], agua, almidón de maíz, almidón de tapioca, azúcar, aceite de girasol, sal y bebida fermentada de arroz [aromas, agua, jarabe de glucosa, alcohol etílico] ), gamba pelada (4,5%) (GAMBA pelada, agua y sal), cebolla, tortilla (HUEVO entero pasteurizado, agua, harina de arroz, sal y especias), extracto de levadura, aroma (contiene TRIGO y LACTOSA), sal 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: 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: 7

Cajas / paleta: 63

**CODIFICACIÓN**

Código de la unidad de distribución: 8410074303310

Código de la unidad de consumo: 8410074003319

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 05/06/2017 8:56:42



**la Cocinera**

Descripción ARROZ 3D MARISCO 16X500

Doc. No. 96010026

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:**

(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: 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 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**

Característico de los ingredientes que componen la receta, 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                         | 422 kJ/100 kcal |
| Grasas/ Lípidos                                  | 0,8 g           |
| De las cuales saturadas/<br>dos quais saturados  | 0,2 g           |
| Hidratos de carbono                              | 19 g            |
| de los cuales azúcares/ dos quais açúcares       | 1,2 g           |
| Proteínas  | 3,5 g           |
| Sal  | 0,9 g           |



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 05/06/2017 8:56:42



la Cocinera

Descripción ARROZ 3D MARISCO 16X500

Doc. No. 96010026

(\*) 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 <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 05/06/2017 8:56:42



la Cocinera

Descripción ARROZ 3D MARISCO 16X500

Doc. No. 96010026

**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                              | SI                         | -                   |
| 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.