
	FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	CA-0.6
		Nº Revisión: 1
		Fecha aprobación: 19/07/2024
		Página 1 de 1

Denominación del producto		CARRILLADA DE TERNERA REDUCCIÓN PX						
Clasificación del producto		Producto cárnico.						
Ingredientes		Carrillada de ternera (85%), agua, almidones modificados, caramelo de azúcar, azúcar, aromas, sal, especias, tomate, extractos vegetales, pimienta negra, cebolla, ajo (ajo morado, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)), vino (SULFITOS).						
Tratamientos		Recepción, acondicionamiento de la materia prima, envasado, cocción, enfriado y almacenamiento frigorífico.						
Presentación		Producto envasado al vacío termoformado en paquetes de ±300g.						
Condiciones de almacenamiento y distribución		En congelación (a -18 °C). Una vez descongelado, no volver a congelar						
Condiciones de uso		AL MICROONDAS: Pinchar el envase y calentar durante 5 minutos a máxima potencia (800W). AL HORNO: Precalentar el horno a 180°C. Retirar el envase y colocar en un recipiente apto para el horno. Calentar durante 15 minutos. OLLA O SARTÉN (sólo guisos): Verter el producto en la sartén y remover durante 10-15 minutos						
Vida útil		90 días. Vida útil secundaria: 24 horas						
Población de destino		Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos.						
Criterios microbiológicos		Límites establecidos en base al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: <i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia/25g (n=5; c=0) <i>Salmonella sp.</i> : ausencia/25g (n=5; c=0)						
Datos del fabricante		Hermanos Sánchez Roldán, S.L. Polígono Industrial de Carrús. Calle Benifallim, 17, Elche <div>10.10322/A26.06979/A40.037179/A</div>						
Valor nutricional (por 100g)	Energía (KJ)		391	Energía (Kcal)	91	Grasas totales (g)	4,8	
	Grasas saturadas (g)		1,2	Hidratos carbono (g)	2,3	Azúcares (g)	<0,5	
	Proteínas (g)		9,4	Sal (g)	0,9			
Declaración de alérgenos	Apio			Cereales con gluten			Cacahuetes	
	Mostaza			Crustáceos			Soja	
	Sésamo			Moluscos			Leche-lactosa	
	SO ₂ , Sulfitos		X	Huevos			Frutos de cáscara	
	Altramuces			Pescados				
OGM			No contiene organismos genéticamente modificados					
Responsable de aprobación		Firma		Fecha		Nº versión		
Departamento de calidad				06/05/2024		1		