

| | | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------|----------------------|-------------------|--------------------|--|--|
| CA-0.6 | Ficha técnica-especificaciones de producto | | | | | | | |
| Nombre del producto | CARRILLADA COCINADA BAJA TEMPERATURA // CONGELADO | | | | | | | |
| Ingredientes | Carrillada de cerdo (85%), agua, almidones modificados, caramelo de azúcar, azúcar, aromas, sal, especias, tomate, extractos vegetales, pimienta negra, cebolla y ajo (ajo morado, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)). | | | | | | | |
| Tratamientos | Selección de ingredientes, sazonado, cocción, enfriado, envasado y almacenamiento en congelador. | | | | | | | |
| Presentación | Producto envasado al vacío termoformado en paquetes de 300 gr . | | | | | | | |
| Condiciones de almacenamiento y distribución | En congelación (a -18°C) | | | | | | | |
| Condiciones de uso | AL MICROONDAS: Pinchar el envase y calentar durante 3-4 minutos (5 minutos en caso de estar congelado) 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 15minutos. OLLA O SARTÉN (sólo guisos): Verter el producto en la sartén y remover durante 10-15 minutos. | | | | | | | |
| Vida útil | 540 días. Vida útil secundaria: 48 horas. | | | | | | | |
| Mercados/ población de destino | Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos. | | | | | | | |
| Controles de calidad | Basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Estrictos controles de calidad por parte de Gesqr Ingenieros y Laboratorio de Control Autorizado. | | | | | | | |
| Legislación básica aplicada durante la elaboración el envasado y la identificación | Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: RD 1334/1999 y Reglamento (UE) 1169/2011, Reglamento (CE) nº1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, Reglamento (CE) nº853/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril del 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, Reglamento (CE) nº1129/2011 de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. | | | | | | | |
| Datos del fabricante | RGSA: 10.10322/A, 26.06979/A. Relación de actividades/categorías autorizadas: Fabricación y/o elaboración y/o transformación de productos cárnicos; Envasado de productos cárnicos; Fabricación y/o elaboración y/o transformación de preparados de carne y carne picada; Envasado de preparados de carne y carne picada; Distribución de productos cárnicos; Almacenamiento de productos cárnicos; Distribución de preparados de carne y carne picada; Almacenamiento de preparados de carne y carne picada. | | | | | | | |
| OMG y radiación. | El producto no contiene OMG ni ha sido irradiado. | | | | | | | |
| Valor nutricional (por 100g) | Energía (KJ) | | 645 | Energía (Kcal) | 154 | Grasas totales (g) | | |
| | Grasas saturadas (g) | | 2,6 | Hidratos carbono (g) | <0,5 | Azúcares (g) | | |
| | Proteínas (g) | | 22,9 | Sal (g) | 1,2 | | | |
| Información alérgenos | Apio | | Cereales con gluten | | Cacahuetes | | | |
| | Mostaza | | Crustáceos | | Soja | | | |
| | Sésamo | | Moluscos | | Leche-lactosa | | | |
| | SO ₂ , Sulfitos | | Huevos | | Frutos de cáscara | | | |
| | Altramuces | | Pescados | | | | | |
| Responsable de aprobación | Firma | | | Fecha | | | | |
| Departamento de calidad | | | | 06/05/2024 | | | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|