

Ed.: 10 Noviembre'14	CALABACÍN REBOZADO	Código pf 151
-------------------------	---------------------------	-------------------------

Producto: CALABACÍN REBOZADO

Tipo de Producto: Precocinado ultracongelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final

Modo de empleo: Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.

FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180 °C de 1 minuto y medio a 2 minutos.

HORNO TRADICIONAL (220°C)/ CONVECCIÓN (180°C): De 10 a 12 minutos.

Marca: CABEZUELO

Formato:

6 x 1000 g

Acondicionamiento: Palet Europeo 800x1200 9 cajas base x 11 cajas altura = 99 cajas

Cliente: ASSOLIM ALIMENTARIA S.L Persona contacto: Amparo García Tf.: 937 554 740

Modificaciones respecto edición anterior: Actualización conforme Reglamento 1169/2011

Fecha: 09/03/16

Firma y sello CLIENTE:

Firma y sello CABEZUELO FOODS, S.L:

Cabezuelo Foods, S.L. se compromete a suministrar el producto cuyas características y condiciones se detallan en los siguientes apartados. A petición explícita del cliente se aportarán documentos tales como copia de RSI, Certificados de Aptitud alimentaria de los envases primarios, certificados de No OGM's, certificados de alérgenos, boletines de análisis (valor nutricional, contaminantes, residuos pesticidas, diagrama de flujo,...)

No se aceptará ninguna reclamación en la que no se indique el N° de lote de producto afectado para proceder a su estudio.

Cabezuelo Foods S.L.

Dirección: C/ Campo de Criptana Nº 86. Socuéllamos 13.630 (Ciudad Real) – España

Teléfono: + 34 926 532 842 **Teléfono 24h:** 616 437 360 **Fax:** + 34 926 531 969

Teléfono de Atención al Cliente: 616 437 360

e-mail: comercial@cabezuelofoods.com y calidad@cabezuelofoods.com

R.G.S.A.: 26.00492/CR

Producto Fabricado en España (UE)

Nombre persona responsable: Félix Cabezuelo

Teléfono contacto: 616 437 360

Ed.: 10
 Noviembre '14

CALABACÍN REBOZADO

 Código
pf 151

Denominación Comercial	CALABACÍN REBOZADO	
Denominación legal	CALABACÍN REBOZADO	
Ingredientes en orden decreciente	Calabacín (42%), Rebozado (58%):{ Agua, harina de <i>trigo</i> , aceite de girasol, sal, levadura, espesante (E-1442), dextrosa de maíz, gasificantes (E-500, E-450) , potenciador del sabor (E-621) y colorante (E-101)}	
Valores energéticos medios por 100g (KJ, Kcal)	152 Kcal/ 642 KJ	
Valores nutricionales medios por 100g	Proteínas	2,5 g
	Hidratos de carbono	24,5 g
	Azúcares totales	1,98 g
	Grasas	4,7 g
	G. Monoinsaturadas	2,41 g
	G. Poliinsaturadas	0,08 g
	G. Saturadas	1,27 g
	Grasas Trans	<0,1 g
	Cenizas	1,15 g
	Fibras	1,1 g
	Sodio	0,542 g
	Sal	1,38 g
Humedad	66 g	
Peso neto/Peso bruto	6 Kg / 6,400 Kg	
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
Marcado de fechas Señalar la que proceda	<input checked="" type="checkbox"/> Consumir preferentemente antes del fin de ... MES-AÑO <input type="checkbox"/> Fecha de caducidad ... MES-AÑO	
	Localización de la fecha de caducidad: Indicación del lote y su localización:	
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia		
Consejos de utilización	Freír con abundante aceite a 180 °C de 1 min y medio a 2 HORNO TRADICIONAL (220°C)/ CONVECCIÓN (180°C): De 10 a 12 minutos.	
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar	
Consejos de conservación	<input type="checkbox"/> *24 h. En frigo. <input type="checkbox"/> **3 días en congelador. <input type="checkbox"/> ***hasta la fecha de caducidad a -18°C en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado.	
Logos (embalaje reciclable, para uso alimentario..)		
Envasado	Primario: Bolsa: Bobina termosellada Peso Bolsa: 15 g	
	Secundario: Caja precintada Peso Caja: 310 g Medidas exteriores: 393 X 262 X 176 mm	
	Terciario: Palet: cantoneras + film plástico	
Unidad mínima de venta	<input type="checkbox"/> Bolsa <input checked="" type="checkbox"/> Caja <input type="checkbox"/> Palet	

Ed.: 10
 Noviembre'14

CALABACÍN REBOZADO

 Código
pf 151

Ingredientes						
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima		Tipo de envasado	Procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto terminado %
	Origen (anim, veget) Estado (fresc, cong)	Origen				
Calabacín	Vegetal	Fresco	Cajas plástico apilables con plástico intermedio entre la caja y el producto	ESPAÑA	40-55 mm	42 ± 5
Agua						
Preparado para empanar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	58 ± 5
Preparado para rebozar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
Aceite Girasol	Vegetal	Líquido	Depósitos 25.000 litros	ESPAÑA	Refinado	

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS: En nuestras instalaciones se manipulan pescado, crustáceos, moluscos y queso.

(Naturaleza, % y origen de todos los Ingredientes, incluidos los aditivos, coadyugantes tecnológicos y aromas utilizados)

Importante: Cabezuelo Foods, S. L. ha decidido que en sus marcas propias no se utilice ningún ingrediente que provenga de un organismo modificado genéticamente, en este sentido, al lado de cada una de las materias primas se pondrá: "No OGM" cuando no sean ni deriven de maíz ni soja. Cuando la materia prima provenga del maíz o de la soja, el proveedor deberá asegurar a Cabezuelo Foods, S.L. que la semilla de origen de la que proviene el ingrediente o aditivo, no está genéticamente modificada (certificación tipo Identity Preserved que contenga flujo, sistema de trazabilidad y plan de control elaborado por un laboratorio independiente)

Importante: Se resaltan en rojo aquellos ingredientes alérgenos en sí mismos o que puedan contener sustancias alérgicas o hechos a base de alérgicos según el Anexo V del Real decreto 2220/2004 de 26 de noviembre:

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara : almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal), (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], castañas de pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de Macadamia y nueces de Australia (*Macadami ternifolia*), y productos derivados.
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en este caso expresar la cantidad en mg/kg o mg/litro)
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Ed.: 10
 Noviembre '14

CALABACÍN REBOZADO

 Código
pf 151
Especificaciones
Físico-Químicas

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA
- pH	
- Humedad	
- Tamaño	40-70 mm
- Grosor	6-8 mm
- Ausencia cuerpos extraños	Ausencia
- % Rebozado	53-63%
- Peso/Pieza	10-20 g
- Plomo	0,1 ppm
- Cadmio	0,05 ppm

Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)

- Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
- Enterobacterias	10 ⁴ ufc/g
- <i>E. coli</i>	10 ² ufc/g
- <i>S. aureus</i>	10 ² ufc/g
- <i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
- <i>L. monocytogenes</i>	10 ² ufc/ g
- Mohos y Levaduras	-----

Organolépticas

Color	Dorado	Forma	En rodajas
Sabor	Característico a calabacín	Textura	Semi-crujiente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5 % ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	60/70	Peso medio	10/20 g
Tamaño medio	40/70 mm	Grosor	6/8 mm

**Legislación de Referencia aplicable:**

“CABEZUELO FOODS SL dispone de un listado actualizado de legislación y normativa aplicable en vigor, que a solicitud del cliente se le puede facilitar”

Para los clientes del producto final: *La presente Ficha Técnica de producto se mantendrá en vigor mientras no se modifiquen los ingredientes, proceso de fabricación o el propio producto final, en cuyo caso Cabezuelo Foods se compromete a informar a sus clientes de tales modificaciones para su aprobación*