

	MANUAL APPCC	Código:	FTC-001
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO ULTRACONGELADO	Ed.: 10	Página 1 de 4

BERENJENAS RELLENAS DE CARNE ULTRACONGELADAS



- 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Plato precocinado ultra-congelado elaborado a partir de mitades de berenjena ahuecadas, rellenas con un frito de carne con verduras, una cubierta de bechamel y horneadas.

Sin gluten

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

OLOR: Propio del producto.

SABOR: Propio del producto, consecuente con los ingredientes que comporta.

TEXTURA: Firme y compacta.

- 3. INGREDIENTES:** Berenjena, hortalizas en proporción variable (calabacín, zanahoria, pimiento, puerro y patata), tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, sal, fécula de maíz, ajo, cebolla y acidulante: ácido cítrico), carne 37% (de cerdo 20% y pollo 17%), bechamel 14% (**leche**, fécula de maíz y **mantequilla**), aceite de girasol 1%, sal, aroma de carne, colorante (oleorresina de pimentón) y especias.

	MANUAL APPCC	Código:	FTC-001
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO ULTRACONGELADO	Ed.: 10	Página 2 de 4

4. ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Plástico de uso alimentario individual.

EMBALAJE: Caja de cartón (de 23 a 26 piezas).

ETIQUETADO: Berenjenas rellenas de carne ultracongeladas.

ALMACENAMIENTO: En congelación Tª -18°C

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su fabricación (el Lote indica la fecha de fabricación y viene referenciado en el envase).

TRANSPORTE: En vehículo congelador a -18°C.

5. CARACTERÍSTICAS NOMINALES:

PESO PIEZA: 160/190 gramos aprox.

PESO NETO: 4 kg.

LOTE: Indica la fecha de fabricación. Referencia en envase.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: Consumir preferentemente antes de 18 meses desde su fabricación (el Lote indica la fecha de fabricación y viene referenciado en el envase).

6. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRICIONALES:

Proteínas.....4.51g

Hidratos de Carbono.....6.05 g

Azúcares1.5 g

Grasas.....6.91 g

Grasas saturadas2.34 g

Sal.....0.094g

Fibra1.08g

Valor medio por 100g producto (104 Kcal/437.14KJ)

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y TOXICOLÓGICAS:

Aerobios Mesófilos: 10⁶ ufc/g

Enterobacterias coliformes: 10⁴ ufc/g

Escherichia coli: 10² ufc /g

Salmonella: Ausencia/25g

Staphylococcus aureus: 10² ufc/g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25g

8. ALÉRGENOS:

1. Cereales que contienen gluten o derivados	NO
2. Crustáceos o derivados	NO
3. Huevos o derivados	TRAZAS
4. Pescados o derivados	NO
5. Cacahuets o derivados	NO
6. Soja o derivados	TRAZAS
7. Leche (incluyendo lactosa) o derivados	PRESENCIA
8. Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, percanam, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia, productos derivados de los anteriores.	NO
9. Apio o derivados	NO
10. Mostaza o derivados	NO
11. Sésamo o derivados	NO
12. SO ₂ concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/L	NO
13. Altramuces o productos a base de altramuces	NO
14. Moluscos o productos a base de moluscos	NO

9. OGM: Ausencia.

10. MODO DE USO:

(Al ser un producto pre-horneado debe terminarse en microondas o en horno.)

	TEMPERATURA/POTENCIA	TIEMPO APROXIMADO
Microondas: Retire el envoltorio y coloque el producto en un recipiente apto para microondas. Respete los tiempos de cocinado en base a la potencia del aparato.	Potencia 850 W	5 Minutos
	Potencia 900 W	4 Minutos
Horno: Calentar previamente el horno a 200°C durante unos 5 minutos. A continuación, retire el envoltorio y coloque el producto sobre la bandeja de horno o un recipiente apto para horno, sitúele a media altura. Hornear a 200°C durante el tiempo indicado.	Temperatura: 200° C	15 Minutos aprox.

SI EL PRODUCTO ESTUVIESE DESCONGELADO, REDUCIR EL TIEMPO A LA MITAD APROXIMADAMENTE.

	MANUAL APPCC		Código: FTC-001
	FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO ULTRACONGELADO		Ed.: 10 Página 4 de 4

11. POBLACIÓN DE DESTINO: toda la población en general, excepto personas alérgicas a leche y derivados, soja y huevo. Preferentemente indicado para todas aquellas personas intolerantes al gluten.

12. LEGISLACIÓN APLICABLE:

Rto (CE) 852/2004; Rto (CE) 1881/2006; Rto (CE) 396/2005; 1829/2003 y 1830/2003, Reglamento (CE) N.º 41/2009