



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 27/07/2016 11:00:16

**la Cocinera**

Descripción MEZCLA VERDURAS PARRILLA 6X1 K

Doc. No. 446300

INFORMACIÓN GENERAL:

Mezcla de hortalizas asadas procedentes de materias primas sanas. Las hortalizas se lavan, seleccionan, cortan en lonchas, rocían con aceite de girasol, asan en horno, enfrían y ultracongelan individualmente.

El producto se envasa en bolsas de 1 Kg, 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: patata asada (patata, aceite de girasol y sal), pimiento rojo asado (pimiento rojo y aceite de girasol), berenjena asada (berenjena y aceite de girasol), calabacín asado (calabacín y aceite de girasol) y cebolla asada (cebolla y aceite de girasol).

Ingredientes: batata assada (batata, óleo de girassol, sal), pimento vermelho assado (pimiento vermelho, óleo de girassol), beringela assada (beringela, óleo de girassol), curgete assada (curgete, óleo de girassol), cebola assada (cebola, óleo de girassol).

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: 1 Kg

Error tolerable por defecto 1: 985g

Error tolerable por defecto 2: 970g

Valor medio/ lote: ≥ 1 Kg

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bolsa de polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 6

Cajas / capa: 9

Capas / paleta: 12

Cajas / paleta: 108

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 18410092100295

Código de la unidad de consumo: 8410092100168

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: ADDDFFL hh:mm

A: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 27/07/2016 11:00:16

**la Cocinera**

Descripción MEZCLA VERDURAS PARRILLA 6X1 K

Doc. No. 446300

FF: Indica la fábrica envasadora.

L: Línea de envasado

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:

-

VIDA ÚTIL

24 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:** Tiempos aproximados para horno lleno.**Preparação:** Tempos aproximados para forno integral.

Horno de convección	Horno combinado aire caliente	Microondas (750W)
Forno de convecção	Forno combinado ar quente	Micro-ondas (750W)
200° C	200° C	200 g
15 - 20 min	10 - 15 min	3 min

Sartén: Saltear sin descongelar con un poco de aceite durante 5-7 minutos.

Na frigideira: Saltear sem descongelar com um pouco de óleo durante 5 a 7 minutos.

APARIENCIA

Patata, berenjena y calabacín asados en rodajas; cebolla asada en tiras y pimiento rojo asado en trozos.

SABOR

Típico de los ingredientes asados que componen la mezcla, sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Firme pero tierna.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:**



Elaborado por

Ainara Dominguez

Fecha aprobación

27/07/2016 11:00:16

**la Cocinera**

Descripción MEZCLA VERDURAS PARRILLA 6X1 K

Doc. No. 446300

Información Nutricional / Informação Nutricional**Por 100g**

Valor energético/Energia	301 kJ/72 kcal
Grasas/ Lípidos	2,4 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	9,2 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	4,2 g
Proteínas	2 g
Sal	0,14 g

(*) 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>Análisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Enterobacterias	5	2	10 ⁴	10 ⁵
E. coli	5	2	10 ²	10 ³
S. coag+	5	2	10 ²	10 ³
B. cereus	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 ²

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

Ainara Dominguez

Fecha aprobación

27/07/2016 11:00:16

**la Cocinera**

Descripción MEZCLA VERDURAS PARRILLA 6X1 K

Doc. No. 446300

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	NO	NO
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuetes y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
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) "Sí"; 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.