

Ed.: 11
Diciembre'16

BERENJENA REBOZADA

Código
pf 131

Producto: BERENJENA REBOZADA
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:
☒ 5 x 1000 g

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

Cliente: PESCADOS CARTAGENA **Persona contacto:** Carlos Frasquet **Tf.:** 699 457 758

Modificaciones respecto edición anterior: Actualización conforme Reglamento 1169/2011

Fecha: 14/01/17

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 Nº 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 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.: 11
Diciembre'16

BERENJENA REBOZADA

Código
pf 131

Denominación Comercial	BERENJENA REBOZADA	
Denominación legal	BERENJENA REBOZADA	
Ingredientes en orden decreciente	Berenjena (40%), agua, harina de trigo , aceite de girasol, sal, levadura, espesante (E-1442), dextrosa de maíz, gasificantes (E-500, E-450), potenciador del sabor (E-621)	
Valores energéticos medios por 100g (KJ, Kcal)	733 KJ, 177 Kcal	
Valores nutricionales medios por 100g	Humedad	67 g
	Proteínas	2,2 g
	Ceniza	1,2 g
	Grasas	12,1 g
	Grasas Saturadas	1,1 g
	Grasas Monoinsaturadas	3,2 g
	Grasas Poliinsaturadas	7,8 g
	Grasas Trans	<0,1g
	Hidratos de carbono	12 g
	Azúcares	2,1 g
	Fibra	5.5 g
	Sodio	0,48 g
	Sal	1,2 g
Peso neto	5 Kg	
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
Marcado de fechas Señalar la que proceda	☒ Consumir preferentemente antes del fin de ... MES-AÑO ☐ Fecha de caducidad ... MES-AÑO	
	Localización de la fecha de caducidad: P. Frontal Indicación del lote y su localización: P. Frontal	
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 min 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	☐ *24 h. En frigo. ☐ **3 días en congelador. ☐ ***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..)	- Embalaje Reciclable (RECIPAP)	
Envasado	Primario: Bolsa: Bobina termosellada	
	Secundario: Caja precintada	
	Terciario: Palet: cantoneras + film plástico	
Unidad mínima de venta	☐ Bolsa ☒ Caja ☐ Palet	

Ed.: 11
Diciembre'16

BERENJENA REBOZADA

Código
pf 131

Ingredientes						
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima		Tipo de envasado	Procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto terminado %
	Origen	Estado				
Berenjena	Vegetal	Fresco	Cajas plástico apilables con plástico intermedio entre la caja y el producto.	ESPAÑA	40-75 mm	40 ± 5
Agua						60 ± 5
Preparado para empanar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
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 (*Macadamia 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.: 11
Diciembre'16

BERENJENA REBOZADA

Código
pf 131

Especificaciones

Físico-Químicas

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA
- pH	
- Humedad	
- Tamaño	40-90 mm
- Grosor	8-10 mm
- Ausencia cuerpos extraños	Ausencia
- % Rebozado	55-65 %
- Peso/Pieza	15-40 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 oscurecido	Forma	En rodajas
Sabor	Característico a berenjena	Textura	Semi-crujiente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5 % ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	40/50	Peso medio	15/40 g
Tamaño medio	40/90mm	Grosor	8/10 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.*