

	F-11-02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO CÓDIGO: PCO09023	
	Revisión: 05 Fecha Revisión: 20/07/2021 Registro Sanitario N.R.S.I. 26.11011/BA	
BLINIS CON CUBITO DE RULO DE CABRA PRODUCTO CONGELADO		

Descripción

Es el montaje de un blini con un cubito de queso de cabra y una crema de tomate confitado, sometidas a un proceso de congelación a -35° C, envasadas en blíster y bolsa y almacenadas a -18°C

Ingredientes

Queso (leche de cabra, leche de vaca, fermentos lácticos, cuajo, sal, proteína de la leche, estabilizante (E407), aceitunas negras, fijador de color (E570), gelatina), aceitunas negras (aceitunas negras, agua, sal acidulante (E270) y fijador de color (E579)), **blini** (Harina de trigo, leche, agua, huevos, mantequilla, semillas de amapola, levadura (E450, E500, almidón de trigo), azúcar de caña, sal, aceite girasol.) **nata** (leche, proteínas de leche, estabilizante (E407), crema tomate (tomate, queso (leche, lactosuero, mantequilla, fibra alimentaria, estabilizante (E410), sal, corrector de acidez (E270)), pimentón dulce, aceite de oliva virgen extra, sal), jarabe glucosa, gelatina.

Alérgenos presentes

Contiene gluten, leche y sus derivados, y huevo. Puede contener trazas de pescados, frutos con cáscara, moluscos, cacahuets, soja, apio, mostaza, semillas de sésamo, y sulfitos.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, ancianos, embarazadas, recién nacidos, intolerantes al gluten, a la lactosa y a los consumidores sensibles a los demás alérgenos presentes.

Instrucciones de uso

Descongelar el producto **sin sacar de la bolsa de plástico** entre 4° a 6°C durante 1½ hora, retirar la bolsa y antes de servirlos dejarlos reposar a Tª ambiente aprox. 3 min.

Uso previsto:

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

Condiciones de almacenamiento y transporte

Temperatura de -18°C, una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Valores nutricionales por 100g

Energía (kJ/kcal) | 1027/245

Características microbiológicas (ufc/g)

Mesófilos aerobios | <1.000.000

Grasas (g)	16.9	Enterobacterias	<100
de las cuales saturadas (g)	8.7	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
Hidratos de carbono (g)	12.8	<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
de los cuales azúcares (g)	2.6	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
Proteínas (g)	10.1	<i>Staphylococcus aureus</i>	<100
Sal (g)	1.15	Características Fisicoquímicas	
		pH	
		Actividad de Agua (Aw)	

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso	Código GTIN
Primario	-Blister polipropileno 24 alveolos (29x190x25mm) -Bolsa 270x350mm	24 unidades-240 g	8435361100625
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	10 bolsas	18435361100622
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	
Fecha de consumo preferente antes de:			
18 meses			
Identificación del lote			
En la etiqueta, siendo la <i>E</i> de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXYZZ).			
Legislación aplicable			
<p>-Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>-Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-Reglamento (CE) n° 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión</p> <p>- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>- Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</p>			

www.cociprex.com