



F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO

CÓDIGO: PCO09012

Revisión: 02
Fecha Revisión: 29/03/2022
Registro Sanitario
N.R.S.I. 26.11011/BA



TARTELETA DE COCHINITA PIBIL Y CEBOLLA MORADA
ENCURTIDA
PRODUCTO CONGELADO

Descripción

Es la elaboración de una mezcla de una mezcla de carne de cerdo, con achiote y cebolla morada encurtida, dosificado en tartaletas de pasta brisa, envasadas y termo selladas y sometidas a un proceso de ultra congelación a -35° C, para luego ser almacenadas a -18°C.

Ingredientes

Tartaleta (harina de **trigo**, grasa vegetal (girasol y palma), aroma, agua, aroma, antioxidantes (E304i, E306), conservante (E202), Gluten de **trigo**, fibra vegetal, azúcar, sal y emulgente(E471)), sal y emulgente(E471), Relleno(carne de cerdo, agua, zumo de naranja, cebolla, vinagre de vino (**sulfitos**), limón, aceite de oliva virgen, pasta achiote, especias (comino, pimienta, orégano, canela), sal, cebolla fresca morada, naranja, limón, sal y oregano

Alérgenos presentes

Contiene gluten y sulfitos. Puede contener trazas de huevo, pescados, leche, frutos con cáscara, crustáceos, cacahuetes, soja, apio, mostaza, semillas de sésamo.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Contiene E102, E110 y E129: Puede tener efectos negativos en la actividad y atención de los niños.

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, hipertensos, diabéticos, e intolerantes al gluten y a la lactosa.

Instrucciones de uso

Sacar el producto del envase ya descongelado colocar en plato y servir.

Sugerencia: también se puede meter 3 minutos a 190°C en el horno y servir caliente. Una vez descongelado el producto puede permanecer en su envase cerrado en el frigorífico tres días, no volver a congelar.

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)	787/183
Grasas (g)	6.87
de las cuales saturadas (g)	3.5
Hidratos de carbono (g)	21.4
de los cuales azúcares (g)	2.7
Proteínas (g)	9
Sal (g)	1.9

Características microbiológicas (ufc/g)

Mesófilos aerobios	<1.000.000
Enterobacterias	<100
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso	Código GTIN
Primario	- Bandeja de polipropileno -Bolsa de polipropileno	360 g -24 unidades 15 g unidad	8435361100571
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x270x190 mm)	10 bandejas	18435361100578
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 (EXXYYYYZZ).			
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