



**F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO**

CÓDIGO: PC009021

Revisión: 03
Fecha Revisión: 12/02/2022
Registro Sanitario
N.R.S.I. 26.11011/BA



**TARTELETA DE CARRILLERA IBÉRICA EN SALSA DE NARANJA Y
CIRUELA, PATATA TRUFADA Y SEMILLAS DE SESAMO**

Descripción

Es la elaboración de carrilleras confitadas mezclada con una salsa de naranjas y ciruelas, dosificado en una tartalta de una masa crujiente, envasadas y sometidas a un proceso de ultra congelación a -40° C, para luego ser almacenadas a -18°C.

Ingredientes

Carrillera de cerdo ibérico y blanco, harina de **trigo**, aceite vegetal (palma, girasol y coco en proporción variable), vino blanco, **leche** en polvo, zumo de naranja, ciruelas pasas, copos de patata, **mantequilla**, grasa **láctea**, huesos de ternera, ajo, cebolla, zumo de remolacha, trufa, azúcar, levadura, sal, pimienta negra molida, maltodextrina, dextrosa, extracto de **apio**, semillas de **sésamo**, gluten de **trigo**, proteína hidrolizada de maíz y **soja**, cúrcuma, fibra vegetal, emulgentes (E433, E471), estabilizantes (E415), antioxidantes (E304, E306), espesante (E1414), colorante(E150c).

Alérgenos presentes

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

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

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 y colocar en bandeja de horno. Precalentar el horno a 190°C y hornear durante 3 minutos (producto descongelado) o 6 minutos (producto congelado).

Sugerencia: Servir en el momento para saborear el crujiente de la masa. Una vez descongelado el producto puede permanecer en un recipiente 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)	1120/268
Grasas (g)	12.3
de las cuales saturadas (g)	6.1
Hidratos de carbono (g)	29.4
de los cuales azúcares (g)	5.2
Proteínas (g)	8.8
Sal (g)	2.1

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	-Blister 24 cavidades de polipropileno (26x190x25mm) -Bolsa de polipropileno (270x350mm)	24 cavidades unidas 15 g unidades	8435361100557
Secundario	Caja de cartón ondulado (390x310x160 mm)	10 bandejas	184353600554
Terciario	Palets de madera 800 x 1200 mm	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