

|                                                                                                                              |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |                                                                      | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b><br><i>PRODUCT DATASHEET</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                  | <b>COD:</b><br>1662/1682/1650<br><b>FECHA:</b> 15/12/2023<br><b>DATE:</b> 15/12/2023<br><b>REV.</b> 04 |  |
| <b>DENOMINACIÓN</b><br><i>NAME</i>                                                                                           |                                                                      | <b>PLANCHA DE CORDERO CONFITADO</b><br><i>SLOW BRAISED LAMB</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>FORMATOS DE VENTA</b><br><i>SALES FORMATS</i>                                                                             |                                                                      | CÓDIGO 1662: Plancha de ±900 g en bolsa de vacío (venta por peso)<br><i>CODE 1662: Piece of ±900 g in vacuum bag (sale by weight)</i><br>CÓDIGO 1682: 8 porciones de ±150 g en bandeja de plástico termosellada.<br><i>CODE 1682: 8 pieces of ±150 g in heat-sealed plastic tray.</i><br>CÓDIGO 1650: 12 porciones de ±100 g en bandeja de plástico termosellada.<br><i>CODE 1650: 12 pieces of ±100 g in heat-sealed plastic tray.</i>                               |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>CATEGORÍA</b><br><i>CATEGORY</i>                                                                                          |                                                                      | Precocinado. Es necesario un proceso culinario previo al consumo.<br><i>Precooked. A culinary process is necessary prior to consumption.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>MARCA</b><br><br><i>BRAND</i>                                                 | La Abuela Cándida / Otras marcas<br><br>Luxury tapas / Other brands                                    |                                                                                     |
| <b>INGREDIENTES</b><br><i>INGREDIENTS</i>                                                                                    |                                                                      | Carne de cordero 85%, sal y gelificante: metilcelulosa.<br><i>Lamb meat 85%, salt and gelling agent: methylcellulose.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>ALÉRGENOS</b><br><small>(Reglamento UE 1169/2011)</small><br><i>ALLERGENS</i><br><small>(EU Regulation 1169/2011)</small> |                                                                      | No contiene alérgenos.<br>No contiene trazas de alérgenos.<br><i>The product does not contain allergens.</i><br><i>The product does not contain traces of allergens.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>OMG</b><br><i>GMO</i>                                                                                                     |                                                                      | No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente.<br><i>The product is not made from genetically modified ingredients.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>POBLACIÓN VULNERABLE</b><br><i>VULNERABLE POPULATION</i>                                                                  |                                                                      | Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados.<br><i>Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients.</i>                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO</b><br><i>INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE</i>                            |                                                                      | Semi-descongelar y cortar en porciones al gusto. Dorar en plancha o sartén por ambas caras y servir.<br><i>Semi-defrost and cut into portions, according to your preferences. Brown it in a grill or frying pan before serving.</i>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>FABRICACIÓN</b><br><br><i>MANUFACTURING</i>                                                                               |                                                                      | Los ingredientes se preparan y cocinan. Una vez cocinados, la carne se desmiga, se coloca en moldes y se congela rápidamente. Después se corta en el tamaño adecuado y se envasa. Por último se realiza control por detector de metales.<br><i>The ingredients are prepared and cooked. Once cooked, the meat is crumbled, put in molds and quickly frozen. Then, it is cut into the appropriate size and packed. Finally, metal detector control is carried out.</i> |                                                                                  |                                                                                                        |                                                                                     |
| <b>CADUCIDAD</b><br><i>USE BY</i>                                                                                            |                                                                      | Consumo preferente de 2 años<br><i>Minimum durability of 2 years</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b><br><i>STORAGE AND TRANSPORT</i>               |                                                                                                        | ≤ -18°C                                                                             |
| <b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b><br><i>PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS</i>                                                      |                                                                      | pH = 6,3<br>Aw = 0,91                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b><br><i>MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</i> | <i>Listeria monocytogenes</i><br>(n = 5)                                                               | < 100 ufc/g<br>< 100 cfu /g                                                         |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b><br><i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>                                                 |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b><br><i>NUTRITION DECLARATION</i>                   |                                                                                                        | <b>/100 G</b><br><b>/100 G</b>                                                      |
| Color                                                                                                                        | Característico de la carne de cordero. Ausencia de colores extraños. | Valor energético<br><i>Energy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1008 kJ / 243 kcal                                                               |                                                                                                        |                                                                                     |
| Colour                                                                                                                       | Characteristic of lamb meat. Absence of abnormal colors.             | Grasas<br><i>Fat</i><br>de las cuales:<br><i>of which</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 18 g                                                                             |                                                                                                        |                                                                                     |

|         |                                                                                  |                                                                                        |       |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Olor    | Característico de la carne de cordero cocinada.<br>Ausencia de olores extraños.  | ácidos grasos saturados<br><i>saturates,</i>                                           | 8.3 g |
| Smell   | <i>Characteristic of cooked lamb meat. Absence of abnormal smells.</i>           | Hidratos de carbono<br><i>Carbohydrate</i><br><i>de los cuales:</i><br><i>of which</i> | 0.3 g |
| Sabor   | Característico de la carne de cordero cocinada.<br>Ausencia de sabores extraños. | azúcares<br><i>sugars,</i>                                                             | 0.2 g |
| Taste   | <i>Characteristic of cooked lamb meat. Absence of abnormal taste.</i>            | Fibra alimentaria<br><i>Fibre</i>                                                      | 1.5 g |
| Textura | Tierna y jugosa por dentro, con el exterior ligeramente crujiente.               | Proteínas<br><i>Protein</i>                                                            | 19 g  |
| Texture | <i>Tender and juicy meat inside, slightly crunchy texture on the outside.</i>    | Sal<br><i>Salt</i>                                                                     | 1.0 g |

| ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS<br><i>LOGISTIC SPECIFICATIONS</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | GTIN13                                                                                                                          | GTIN14 / GS1-128                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CÓDIGO 1662<br><i>CODE 1662</i>                               | 4 bolsas por caja<br><i>4 bags per box</i><br>13 cajas de base x 13 cajas de altura<br><i>13 boxes per layer x 13 layers</i><br>TOTAL: 169 cajas (676 planchas)<br><i>TOTAL: 169 boxes (676 pieces)</i><br>Altura del pallet: 2,095 m<br><i>Pallet height: 2,095 m</i><br>Peso del pallet: 690 kg<br><i>Pallet weight: 690 kg</i>  | 2000452+P1P2P3P4P5+DC<br><i>2000452+W1W2W3W4W5+CD</i><br><br>P: Peso<br>DG: Dígito de control<br>W: Weight<br>CD: Control digit | 98436597670305                                                                                                                                                |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                 | (01)GTIN14(15)AAMMDD(3103)P(10)Lote<br><i>(01)GTIN14(15)YYMMDD(3103)W(10)Batch</i><br><br>AAMMDD: Fecha consumo preferente<br><i>YYMMDD: Best before date</i> |
| CÓDIGO 1682<br><i>CODE 1682</i>                               | 4 bandejas por caja<br><i>4 trays per box</i><br>8 cajas de base x 13 cajas de altura<br><i>8 boxes per layer x 13 layers</i><br>TOTAL: 104 cajas (3328 planchas)<br><i>TOTAL: 104 boxes (3328 pieces)</i><br>Altura del pallet: 1,90 m<br><i>Pallet height: 1,90 m</i><br>Peso del pallet: 550 kg<br><i>Pallet weight: 550 kg</i> | 8436597671569                                                                                                                   | 98436597671562                                                                                                                                                |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                 | (01)GTIN14(15)AAMMDD(10)Lote<br><i>(01)GTIN14(15)YYMMDD(10)Batch</i><br><br>AAMMDD: Fecha consumo preferente<br><i>YYMMDD: Best before date</i>               |
| CÓDIGO 1650<br><i>CODE 1650</i>                               | 4 bandejas por caja<br><i>4 trays per box</i><br>8 cajas de base x 13 cajas de altura<br><i>8 boxes per layer x 13 layers</i><br>TOTAL: 104 cajas (4992 planchas)<br><i>TOTAL: 104 boxes (4992 pieces)</i><br>Altura del pallet: 1,90 m<br><i>Pallet height: 1,90 m</i><br>Peso del pallet: 580 kg<br><i>Pallet weight: 580 kg</i> | 8436597672207                                                                                                                   | 98436597672200                                                                                                                                                |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                 | (01)GTIN14(15)AAMMDD(10)Lote<br><i>(01)GTIN14(15)YYMMDD(10)Batch</i><br><br>AAMMDD: Fecha consumo preferente<br><i>YYMMDD: Best before date</i>               |

|                                                        |
|--------------------------------------------------------|
| LEGISLACIÓN APLICABLE<br><i>APPLICABLE LEGISLATION</i> |
|--------------------------------------------------------|

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.

Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.

Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.

R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

*Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.*

*R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.*

*Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.*

*Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.*

*Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.*

*Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.*

*Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.*

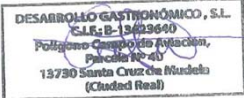
*ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.*

*Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.*

*Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.*

*R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.*

*Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.*

| DIRECCIÓN<br>CEO          | RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA<br>QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER                                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jose Manuel Huertas Muñoz | <div></div> Cristina Vivar Cano |