



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PRODUCT DATASHEET
Versión 00

Luxury Tapas

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Rulo de Rabo Deshuesado Oxtail Rouleaux (Código Venta / Sales Code : 1700)
Denominación venta / Sales's name	Rulo de Rabo de Toro Deshuesado Oxtail Rouleaux
Formato / Format	700 gramos aprox/unidad con diámetro 7 cm 700 grams aprox/unit with diameter 7 cm
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	-Rabo de vacuno deshuesado (95 %), caldo de verduras (agua, cebolla, zanahoria, sal, caldo de carne concentrado (sal, grasa de palma y grasa de palma hidrogenada, potenciadores del sabor: glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos; extracto de levadura, almidón modificado de patata, aromas, colorante: caramelo E150c) y especias naturales. -Oxtail(95%) and vegetable broth (water, onion, carrot, salt, concentrated meat broth (salt, palm fat and hydrogenated palm fat, flavor enhancers: monosodium glutamate, inosinate and disodium guanylate; extract of yeast, modified potato starch, aromas, coloring: caramel E150c)) and natural spices.
Marca / Brand	Abuela Cándida Luxury Tapas
Capacidad nominal / Rated capacity	700 gramos aprox. por rulo. Venta por peso 700 grams approx. by curl. Sale by weight
Tipo de envase / Kind of tray	Bolsa de vacío pa/pp 90 Vacuum bag pa / pp 90

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	6.2
Actividad de agua / Water activity	0.954

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Característico Characteristic
Olor / Odor	Típico Typical
Sabor / Taste	Característico Characteristic
Textura / Texture	Producto crujiente tras la regeneración Crunchy product after regeneration

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	184 kcal / 771 kj
Grasas Total fat	7'1 g
Grasas saturadas Saturated fats	2'6 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	1'1 g
Azúcares Sugars	0'1 g
Fibra Dietary fiber	0'2 g
Proteínas Protein	28'9 g
Sal Salt	0'85 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **NO** contiene alérgenos, **NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **DOESN'T** contain allergens, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life Ausencia en 25 g tras fabricación Absence in 25 g after manufacturing	n = 5

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Carne cocinada a temperaturas aproximadas de 100 °C, embutida en caliente al vacío y congelada en abatidor a temperaturas entre -30 y -40 °C durante 10 minutos. Cortada congelada en la pieza de tamaño adecuado, y vuelta a envasar al vacío.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.

Meat cooked at temperatures of approximately 100 °C, vacuum-packed and frozen in blast chillers at temperatures between -30 and -40 °C for 10 minutes. Cut frozen in the right size piece, and return to vacuum packing.

The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.

Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.

Transport as frozen product, always below -18 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

Producto cuyo uso esperado, es la descongelación a temperatura controlada entre 0 y 7 °C, cortada en rodajas de espesor adecuado y puesta en la plancha hasta que se quede dorada y crujiente por fuera, y jugosa por dentro.

Product whose expected use is defrosting at a controlled temperature between 0 and 7 °C, cut into slices of adequate thickness and placed on the griddle until golden and crunchy on the outside, and juicy on the inside.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	EAN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Rulo de Rabo Deshuesado	8436048901955	98436048901958	4 rulos / caja	14 cajas base x 20 cajas altura Total : 280 cajas (1.120 rulos) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 840 kg
Oxtail Rouleaux			4 rouleaux / box	14 boxes per layer x 20 layers Total : 280 boxes (1.120 rouleaux) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 840 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
<p>R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.</p> <p>R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones.</p> <p>R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad.</p> <p>Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods.</p> <p>R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods.</p>

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

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

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

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

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

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

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

Fecha de Aprobación : 27/Agosto/2019

Approval date: 27/August/2019

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:

Carlos Piña Poveda


C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
 C.I.F. B-43239025
 Autovía A-4, Km. 217
 38730 Santa Cruz de Mudela
 Telf: 928 342200 fax 970034