

 <p>Cien Fuegos GASTRONOMÍA</p>	<p>F-11-02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO</p> <p>CÓDIGO: PC009146</p>	
	<p>Revisión: 01 Fecha Revisión: 04/08/2024 Registro Sanitario N.R.S.I. 26.11011/BA</p>	<p>MINI CACHOPITOS estilo ASTURIANO con Torta del ZUJAR PRODUCTO CONGELADO</p>

Descripción

Es la elaboración de una plancha de ternera, con jamón serrano ,queso, pasadas por huevo y pan rallado, sometidas a un proceso de congelación -35°C, envasadas en bolsas, selladas y almacenadas a -18°C.

Ingredientes

Carne ternera, jamón serrano (jamón cerdo, sal, conservador (E252), **quesos (leche, Torta del Zujar,nata** oveja merina, **nata**, solidos **lácteos**, proteína **láctea**, cuajo, fermentos lácticos(**leche**), sales fundentes, (E339, E450), conservante (E202, E252)), **pan rallado** (harina **de trigo**, agua, sal, levadura), **huevo (huevo en polvo, agua)**, sal

Alérgenos presentes

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

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Consumidores sensibles

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

Instrucciones de uso

Freír directamente congeladas en abundante aceite caliente a 180°C y en tandas pequeñas. Una vez descongelado el producto puede permanecer en el frigorífico tres días y no debe volver a congelarse.

Uso previsto: Ideal para aperitivo, ración, 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)	727/176
Grasas (g)	15
de las cuales saturadas (g)	3.7
Hidratos de carbono (g)	18.5
de los cuales azúcares (g)	7.5
Proteínas (g)	9.4
Sal (g)	1.8

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	Peso neto	Código GTIN
Primario	-Bolsa de polipropileno (250x300 mm)	500 g-27-28 unidades 18 g -1 unidad	8435361100847
Secundario	Caja de cartón ondulado (330x262x189 mm)	10 bolsas	18435361100844
Terciario	Palets de madera 800 x 1200 m	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 (EXXYYZZ).			
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> <p>- Reglamento (UE) n° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimento.</p> <p>- Reglamento (UE) 2018/213 de la Comisión de 12 de febrero de 2018.sobre el uso de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se modifica el Reglamento n 10/2011.</p> <p>-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.</p>			