

Ed.: 10
Enero'19

BRÓCOLI REBOZADO

 Código
pf 141
Producto: BRÓCOLI REBOZADO
Tipo de Producto: Precocinado ultracongelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final

Modo de empleo: Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.

FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180 °C de 3 a 4 minutos.

HORNO TRADICIONAL (220°C)/ CONVECCIÓN (180°C): Durante 15 minutos aproximadamente.

Marca: CABEZUELO
Formato:
 6 X 1 Kg

Acondicionamiento: Palet Europeo 800 x 1200 mm 9 cajas base x 11 cajas altura = 99 cajas

Cliente: UCO SA POBLA

Persona contacto: Xisca Gomila

Tf.: 971 86 20 20

Modificaciones respecto edición anterior: Actualización conforme al Reglamento 1169/2011

Fecha: 24/01/19

Firma y sello CLIENTE:

Firma y sello CABEZUELO FOODS, S.L:

Cabezuelo Foods, S.L. se compromete a suministrar el producto cuyas características y condiciones se detallan en los siguientes apartados. A petición explícita del cliente se aportarán documentos tales como copia de RSI, Certificados de Aptitud alimentaria de los envases primarios, certificados de No OGM's, certificados de alérgenos, boletines de análisis (valor nutricional, contaminantes, residuos pesticidas, diagrama de flujo,...)

No se aceptará ninguna reclamación en la que no se indique el N° de lote de producto afectado para proceder a su estudio.

Cabezuelo Foods S.L.
Dirección: C/ Campo de Criptana Nº 86. Socuéllamos 13.630 (Ciudad Real) – España

Teléfono: + 34 926 532 842

Teléfono 24h: 616 437 360

Fax: + 34 926 531 969

Teléfono Atención al Cliente: 616 437 360

e-mail: comercial@cabezuelofoods.com

y

calidad@cabezuelofoods.com
R.G.S.A.: 26.00492/CR

Producto Fabricado en España (UE)

Nombre persona responsable: Félix Cabezuelo

Teléfono contacto: 616 437 360

Ed.: 10
Enero'19

BRÓCOLI REBOZADO

 Código
pf 141

Denominación Comercial	BRÓCOLI REBOZADO	
Denominación legal	BRÓCOLI REBOZADO	
Ingredientes en orden decreciente	Brócoli (40%), agua, harina de trigo , aceite de girasol, harina de maíz, sal, almidón de maíz, levadura, gasificantes (E-500, E-450), espesante (E-412), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-101)	
Valores energéticos medios por 100g (kJ, kcal)	856 kJ/ 204 kcal	
Valores nutricionales medios por 100g	grasas	8,1 g
	de las cuales:	
	-ácidos grasos saturados	0,9 g
	-ácidos grasos monoinsaturados	2,1 g
	-ácidos grasos poliinsaturados	3,0 g
	-ácidos grasos trans	<0,1 g
	hidratos de carbono	27,9 g
	de los cuales:	
	-azúcares	2,9 g
	fibra alimentaria	1,6 g
	proteínas	4,1 g
	sal	1,08 g
	sodio	0,43 g
humedad	57 g	
cenizas	1,35 g	
Peso neto	6 Kg	
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
Marcado de fechas Señalar la que proceda	<input checked="" type="checkbox"/> Consumir preferentemente antes del fin de ... MES-AÑO <input type="checkbox"/> Fecha de caducidad ... MES-AÑO	
	Localización de la fecha de caducidad: P. Frontal Bolsa Indicación del lote y su localización: P. Frontal Bolsa	
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia	<ul style="list-style-type: none"> - PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO - NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ HAYA SIDO DESCONGELADO - MANTÉNGASE A -18°C 	
Consejos de utilización	Freír con abundante aceite a 180 °C de 3 a 4 minutos. HORNO TRADICIONAL (220°C)/ CONVECCIÓN (180°C): Durante 15 minutos aproximadamente.	
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar	
Consejos de conservación	<input type="checkbox"/> **3 días en congelador. <input type="checkbox"/> ***hasta la fecha de consumo preferente a -18°C en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado.	
Logos (embalaje reciclable, para uso alimentario..)	- Embalaje Reciclable (RECIPAP)	
Envasado	Primario: Bolsa: Bobina termosellada	
	Secundario: Caja precintada	
	Terciario: Palet: cantoneras + film plástico	
Unidad mínima de venta	<input type="checkbox"/> Bolsa <input checked="" type="checkbox"/> Caja <input type="checkbox"/> Palet	

Ed.: 10
Enero'19

BRÓCOLI REBOZADO

 Código
pf 141

Ingredientes						
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima		Tipo de envasado	Procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto terminado %
	Origen (anim, veget) Estado (fresc, cong)	Origen				
Brócoli	Vegetal	Congelado	Cont. Cartón con bolsa interior plástico azul (500-600 Kg)	ESPAÑA	20-40 mm	40± 2
Agua						60± 2
Preparado para enharinar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
Preparado para empanar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
Preparado para rebozar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
Aceite Girasol	Vegetal	Líquido	Depósitos 25.000 litros	ESPAÑA	Refinado	

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS: En nuestras instalaciones se manipulan pescado, crustáceos, moluscos y queso.

(Naturaleza, % y origen de todos los Ingredientes, incluidos los aditivos, coadyugantes tecnológicos y aromas utilizados)

Importante: CABEZUELO FOODS S. L. ha decidido que en sus marcas propias no se utilice ningún ingrediente que provenga de un organismo modificado genéticamente, en este sentido, y para información al cliente/consumidor, en caso contrario, al lado de cada una de las materias primas se indicará "OGM" cuando sean o deriven de productos modificados genéticamente. Cuando la materia prima provenga del maíz o de la soja, el proveedor deberá asegurar a CABEZUELO FOODS S.L. que la semilla de origen de la que proviene el ingrediente o aditivo, no está genéticamente modificada (certificación tipo Identity Preserved que contenga flujo, sistema de trazabilidad y plan de control elaborado por un laboratorio independiente)

Importante: Se resaltan en rojo aquellos ingredientes alérgenos en sí mismos o que puedan contener sustancias alérgenas o hechos a base de alérgenos según el Anexo V del Real decreto 2220/2004 de 26 de noviembre:

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal), (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], castañas de pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de Macadamia y nueces de Australia (*Macadami ternifolia*), y productos derivados.
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en este caso expresar la cantidad en mg/kg o mg/litro)

Ed.: 10
Enero'19

BRÓCOLI REBOZADO

 Código
pf 141
Especificaciones
Físico-Químicas

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA
- pH	
- Humedad	
- Tamaño	25-50 mm
- Diámetro floretes	20-30 mm
- Ausencia cuerpos extraños	Ausencia
- % Rebozado	58-62 %
- Peso/Pieza	10-20 g
- Plomo	0,1 ppm
- Cadmio	0,05 ppm

Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)

- Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g
- Enterobacterias	10 ⁴ ufc/g
- <i>E. coli</i>	10 ² ufc/g
- <i>S. aureus</i>	10 ² ufc/g
- <i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
- <i>L. monocytogenes</i>	10 ² ufc/ g
- Mohos y Levaduras	-----

Organolépticas

Color	Dorado	Forma	Floretes de brócoli rebozados
Sabor	Característico a brócoli	Textura	Crujiente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5 % ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	55/65	Peso medio	10/20 g
Tamaño medio	25/50 mm	Grosor	20/30 mm

**Legislación de Referencia aplicable:**

“CABEZUELO FOODS SL dispone de un listado actualizado de legislación y normativa aplicable en vigor, que a solicitud del cliente se le puede facilitar”

Para los clientes del producto final: *La presente Ficha Técnica de producto se mantendrá en vigor mientras no se modifiquen los ingredientes, proceso de fabricación o el propio producto final, en cuyo caso Cabezuelo Foods se compromete a informar a sus clientes de tales modificaciones para su aprobación*