

Ed.: 10  
Enero'19

**PORCIONES MERLUZA REBOZADAS**

 Código  
**pf 333**
**Producto: PORCIONES DE MERLUZA REBOZADAS**
**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: A 200 °C de 18 a 20 minutos.

**Marca: BLANCA**
**Formato:**
 6 x 1000 g

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

**Cliente:** UCO SA POBLA    **Persona contacto:** Xisca Gomila    **Tf.:** 971 86 20 20

Modificaciones respecto edición anterior: Actualización conforme 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:** 902 430 163

**e-mail:** [comercial@cabezuelofoods.com](mailto:comercial@cabezuelofoods.com)    y    [calidad@cabezuelofoods.com](mailto: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

**PORCIONES MERLUZA REBOZADAS**

 Código  
**pf 333**

<b>Denominación Comercial</b>	<b>PORCIONES DE MERLUZA REBOZADAS</b>	
<b>Denominación legal</b>	PORCIONES DE MERLUZA REBOZADAS	
<b>Valores energéticos medios por 100g (KJ, Kcal)</b>	<b>Merluza</b> (50%), agua, harina de <b>trigo</b> , aceite de girasol, almidón de maíz, sal, levadura, almidón modificado, dextrosa de maíz, gasificantes (E-450, E-500), potenciador del sabor (E-621), colorante (E-101)	
<b>Valores energéticos medios por 100g (kJ, kcal)</b>	696,1 kJ, 165,2 kcal	
<b>Valores nutricionales medios por 100g</b>	grasas	4,8 g
	de las cuales:	
	-ácidos grasos saturados	0,59 g
	-ácidos grasos monoinsaturados	1,18 g
	-ácidos grasos poliinsaturados	3,03 g
	-ácidos grasos trans	< 0,04 g
	hidratos de carbono	21,6 g
	de los cuales:	
	-azúcares	< 1,0 g
	fibra alimentaria	< 1,0 g
	proteínas	8,9 g
	sal	0,61 g
sodio	0,25 g	
<b>Peso neto</b>	6 Kg	
<b>Vida del producto</b>	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
<b>Marcado de fechas Señalar la que proceda</b>	<input type="checkbox"/> Consumir preferentemente antes del fin de ... DÍA-MES-AÑO <input checked="" type="checkbox"/> Fecha de caducidad ... MES-AÑO	
	Localización de la fecha de caducidad: En la caja Indicación del lote y su localización: En la caja	
<b>Otras informaciones</b> (requerimientos legales) y/o frases de advertencia		
<b>Consejos de utilización</b>	Freír con abundante aceite a 180 °C de 3 a 4 minutos. Horno a 200°C de 18 a 20 minutos.	
<b>Precauciones de empleo</b>	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar	
<b>Consejos de conservación</b>	<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.	
<b>Logos</b> (embalaje reciclable, para uso alimentario..)		
<b>Envasado</b>	<b>Primario:</b> Saco plástico	
	<b>Secundario:</b> Caja precintada	
	<b>Terciario:</b> Palet: cantoneras + film plástico	
<b>Unidad mínima de venta</b>	<input type="checkbox"/> Bolsa <input checked="" type="checkbox"/> Caja <input type="checkbox"/> Palet	

**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	Estado				
<b>Fish block Merluza</b> <i>(Merluccius spp)</i> (Pescado)	Animal	Congelado	Cajas de cartón con bloques de 7,5 kg de merluza ultracongelados envueltos en papel parafina	PERÚ	Piezas de pescado	50 ± 2
<b>Agua</b>						50 ± 2
<b>Preparado para enharinar</b> (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano muy fino y semiduro	
<b>Preparado para empanar</b> (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
<b>Preparado para rebozar</b> (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
<b>Aceite de Girasol</b>	Vegetal	Líquido	Depósitos 25.000 litros	ESPAÑA	Refinado	

**INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS:** En nuestras instalaciones se manipulan 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

**PORCIONES MERLUZA REBOZADAS**

 Código  
**pf 333**
**Especificaciones**
**Físico-Químicas**

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA
- pH	
- Humedad	
- Tamaño	125 mm
- Grosor	20 mm
- Ausencia cuerpos extraños	Ausencia
- % Rebozado	48-52 %
- Peso/Pieza	95 g
- Plomo	0,3 ppm
- Cadmio	0,05 ppm
- Mercurio	0,5 ppm
- Histamina	200 ppm

**Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)**

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

**Organolépticas**

<b>Color</b>	Dorado	<b>Forma</b>	Porciones rebozadas sin piel ni espinas
<b>Sabor</b>	Característico de la merluza	<b>Textura</b>	Semicrujiente, tierno interiormente
<b>Olor</b>	Típico de productos fritos	<b>% defectos</b>	5% ± 2
<b>% materias extrañas ajenas al producto</b>	AUSENCIA	<b>Materias extrañas propias producto</b>	AUSENCIA
<b>Piezas/kg</b>	10/12	<b>Peso medio</b>	95 g
<b>Tamaño medio</b>	125 mm	<b>Grosor</b>	20 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*