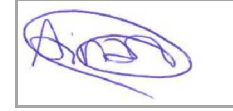




Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 07/01/2016 16:38:00

**la Cocinera**

Descripción TEMPURA DE VERDURAS 6X1 K

Doc. No. 424600

INFORMACIÓN GENERAL:

Hortalizas (calabacín, zanahoria, berenjena, cebolla, pimientos rojo y verde) rebozadas en tempura, prefritas y ultracongeladas: las hortalizas se preparan, lavan, cortan, escaldan y escurren para posteriormente rebozarse, freírse, ultracongelarse individualmente y mezclarse.

El producto se envasa en de 1 kg, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Ingredientes: Verduras 58% (calabacín, zanahoria, berenjena, cebolla, pimientos rojo y verde), harina de maíz, harina de TRIGO, aceite de girasol, almidón de maíz, sal, aromas naturales, gasificantes: difosfato disódico y carbonato ácido de sodio.

Ingredientes: legumes 58% (courgette, cenoura, beringela, cebola, pimento verde e vermelho), farinha de milho, farina de TRIGO, óleo de girassol, amido de milho, sal, aromas naturais, levedantes químicos: difosfato disódico e carbonato ácido de sódio.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal: 1 kg

Error tolerable por defecto 1: 985g

Error tolerable por defecto 2: 970g

Valor medio/ lote: ≥ 1 kg

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Lámina de polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 6

Cajas / capa: 9

Capas / paleta: 11

Cajas / paleta: 99

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 8410092143264

Código de la unidad de consumo: 8410092143257

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 07/01/2016 16:38:00

**la Cocinera**

Descripción TEMPURA DE VERDURAS 6X1 K

Doc. No. 424600

Lote: ADDDFL hh:mm

A: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

FF: Indica la fábrica envasadora.

L: Línea de envasado

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:**VIDA ÚTIL**

24 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

En caso de rotura de la cadena de frío, o si el producto se descongela, se puede conservar en el frigorífico durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

Preparación:

En freidora: freir sin descongelar en abundante aceite caliente a 180°C durante 2-3 minutos. No freir grandes cantidades a la vez.

En el horno: precalentar el horno a 200°C. Colocar las verduras sin descongelaren una bandeja e introducir en el horno.

Tiempo de reconstitución aproximado entre 8-10 minutos.

Preparação:

Na fritadeira: Fritar sem descongelar em óleo quente abundante a 180°C durante 2-3 minutos. Não fritar grandes grandes quantidades de uma vez.

No forno: Pré-aqueça o forno a 200°C. Colocar as legumes sem descongelar numa bandeja e cozinhar no forno.

Reconstituição

tempo aprox. 8-10 minutos.

APARIENCIA

Típica de cada verdura cubierta bajo una fina capa de tempura, de color pálido antes de su cocinado.

SABOR

Intenso a verdura, con el sabor típico de la tempura de maíz y trigo. Sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Crujiente tempura que recubre un interior tierno pero no blando, típico de cada hortaliza.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:**



Elaborado por Ainara Dominguez
 Fecha aprobación 07/01/2016 16:38:00

**la Cocinera**

Descripción TEMPURA DE VERDURAS 6X1 K

Doc. No. 424600

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	691 kJ/165 kcal
Grasas/ Lípidos	7,2 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0,9 g
Hidratos de carbono	22 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	2 g
Proteínas	2,1 g
Sal	0,96 g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10 ⁵	10 ⁷
Enterobacterias	5	2	10 ⁴	10 ⁵
E. coli	5	2	10 ³	10 ⁴
S. coag+	5	1	10 ²	10 ³
B. cereus	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	1	/	10 ²

n = nº total de muestras
 m = Límite deseado/g
 M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.
 c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 07/01/2016 16:38:00



la Cocinera

Descripción TEMPURA DE VERDURAS 6X1 K

Doc. No. 424600

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	Sí	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO2)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "Sí"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.