



|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> | <b>Fecha Ed.:</b><br>28/01/2020   |
|   | <b>BITES DE JALAPEÑO Y GOUDA</b> | <b>Código:</b><br>9719  |
|   |                                  | <b>Revisión:</b><br>00  |
|   |                                  |  |
|   |                                  |   |
|   |                                  |   |

## FAMILIA:

PRECOCINADOS

## DESCRIPCION DE PRODUCTO:

Bites de Jalapeño y Gouda.



## INGREDIENTES

**QUESO** Gouda (35%), almidón de maíz, agua, aceite de girasol, harina de maíz, chiles Jalapeño (6%), harina de arroz, clara de **HUEVO** en polvo, **HUEVO** en polvo, almidón modificado de maíz, sémola de maíz, vinagre, dextrosa, sal, preparado para empanar (harina de maíz, dextrosa, sal), gasificantes (E-450, E-500), azúcar, especias, cebolla, aceite de **SOJA**, fibra vegetal, colorante: caramelo natural

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bolitas de queso empanadas.

Color exterior ocre e interior blanco característico del queso.

Posterior a la fritura, el exterior es crujiente y el interior hila en caliente.

El olor y el sabor son los característicos del producto.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS



**Vida Util:** 18 meses

**Elementos Extraños:** Ausencia de elementos extraños.

**Tratamiento y Procesado:** Producto precocinado y ultracongelado

**Tª. Conservación:** -18 °C

16 g/ud. +/-2 g

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> | <b>Fecha Ed.:</b><br>28/01/2020   |
|   | <b>BITES DE JALAPEÑO Y GOUDA</b> | <b>Código:</b><br>9719  |
|   |                                  | <b>Revisión:</b><br>00  |
|   |                                  |  |
|   |                                  |   |
|   |                                  |   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores

|                         | <b>Límites</b> |
|-------------------------|----------------|
| Coliformes totales:     | <10.000 ufc/g  |
| Escherichia coli:       | <100 ufc/g     |
| Salmonella:             | Ausencia/ 25g  |
| Staphylococcus aureus:  | <100 ufc/g     |
| Listeria monocytogenes: | <100 ufc/g     |

### DECLARACIÓN DE OMG



No contiene ingredientes modificados genéticamente.

### DECLARACIÓN DE IRRADIADOS

No contiene ingredientes irradiados.

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| Alérgenos         | SI | NO | TRAZAS |
|-------------------|----|----|--------|
| Cereal (Gluten)   | X  |    |        |
| Molusco           |    | X  |        |
| Crustáceo         |    | X  |        |
| Huevo             | X  |    |        |
| Pescado           |    | X  |        |
| Cacahuete         |    |    | X      |
| Soja              | X  |    |        |
| Leche             | X  |    |        |
| Frutos de cáscara |    |    | X      |
| Apio              |    |    | X      |
| Mostaza           |    |    | X      |
| Sésamo            |    |    | X      |
| Sulfitos (SO2)    |    |    | X      |
| Altramuces        |    |    | X      |

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> | <b>Fecha Ed.:</b><br>28/01/2020   |
|   | <b>BITES DE JALAPEÑO Y GOUDA</b> | <b>Código:</b><br>9719  |
|   |                                  | <b>Revisión:</b><br>00  |
|   |                                  |  |
|   |                                  |   |
|   |                                  |   |

### VALORES NUTRICIONALES

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| <b>Energía</b>                 | 1341 kJ/321 Kcal |
| <b>Grasas</b>                  | 19.0 g           |
| <b>De las cuales saturadas</b> | 8.4 g            |
| <b>Hidratos de Carbono</b>     | 26.0 g           |
| <b>De los cuales azúcares</b>  | 0.7 g            |
| <b>Proteínas</b>               | 11.0 g           |
| <b>Sal</b>                     | 1.9 g            |

### CONSEJOS DE USO

**FREIDORA:** Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 2-2,5 minutos. Dejar reposar 2 minutos antes de consumir.

**HORNO:** Precalentar el horno a 200°C. Directamente del congelador, colocar los bocaditos en el horno, con ventilador y con calor arriba y abajo, y calentarlos durante 4-5 minutos. Dejar reposar 2 minutos antes de consumir

### USO ESPERADO



Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovolacteovegetarianos.

### DATOS LOGÍSTICOS

**Envase:** Bolsa de plástico de uso alimentario, conteniendo 1000 gr.

**Embalaje:** mediante caja de cartón conteniendo 3 Bolsas de 1000 gr.

**\*Nota:** Ficha comercial elaborada mediante los datos facilitados por el proveedor **Audenfoods**.

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> | <b>Fecha Ed.:</b><br>28/01/2020   |
|   | <b>BITES DE JALAPEÑO Y GOUDA</b> | <b>Código:</b><br>9719  |
|   |                                  | <b>Revisión:</b><br>00  |
|   |                                  |  |
|   |                                  |   |
|   |                                  |   |

## IDENTIFICACIÓN

### Etiquetado

Las indicaciones que con carácter obligatorio deben aparecer en el etiquetado de los alimentos son las siguientes:

1. La denominación de venta del producto.
2. La lista de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
4. La cantidad neta, para productos envasados.
5. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
6. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
7. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
8. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasadoro de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
9. Número de RGSEAA
10. El lote.
11. El lugar de origen o procedencia, cuando el producto proceda de países terceros o procediendo de un país comunitario la no indicación pueda inducir a error al consumidor
12. Las especialmente previstas para diversas categorías o tipos de productos alimenticios (se recogen en el anexo V del Real Decreto 1334/1999

### Información nutricional

Criterios de identificación según legislación vigente, R.D 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio. Y reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**Organismos Modificados Genéticamente (OMG) y declaración de radiaciones ionizantes** Producto no modificado genéticamente, de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. El producto final sus ingredientes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes, de acuerdo al Real Decreto 248/2001

### Características envasado y embalado.

Las piezas estarán cubiertas individualmente en material plástico, interfoliadas, o en bloques, envueltos en plástico, no glaseadas y envasadas en cartón

### Especificaciones microbiológicas:

Criterios de Seguridad Alimentaria según Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el 1441/2007.

### Transporte

Se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío que permita una temperatura constante de congelación en su interior.