



BANDEJA ALBÓNDIGAS CON TOMATE 350g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Envase rectangular con albóndigas y salsa de tomate gruesa en cuanto a textura.

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Albóndigas : Guillotinado y picado de la carne, amasado con el resto de ingredientes y fritura en línea automática . Salsa : realización se sofrito y elaboración de la salsa . Dosificación automática, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado y paletización.

3. INGREDIENTES

Salsa (tomate concentrado (39% tomate), 9% cebolla, agua, aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, vino blanco, sal, aroma de carne, antioxidante (ascorbato sódico) y especias) y 48% albóndigas (37% carne de cerdo, fécula de patata, 2% cebolla, agua, sal y especias). Puede contener trazas de **mostaza, soja, huevo, lácteos, crustáceos, moluscos y pescado**

4. REFERENCIAS NORMATIVAS DE ELABORACIÓN

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Test de Estabilidad de Conservas a 37°C negativo

6. COMPOSICION NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100g de alimento
Energía	578Kj
Energía	138 Kcal
Grasas	8.2 g
Grasas saturadas	2.9 g
Hidratos de carbono	8.9 g
Azúcares	3.2 g
Proteínas	7.1 g
Sal	0.8 g
Fibra alimentaria	0.4g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 350 g

Envase Primario :Envase de polipropileno con alta barrera EVOH, film de PP/ Al /PET.

Envase Secundario :faja de cartón con impresión offset a 4 colores mínimo y barniz UV

Embalaje :caja cerrada expositora impresión flexográfica

Paletizado :Paletizado sobre palet tipo europeo : 11 unidades por caja, 16 cajas por capa, 6 capas por palet, 1056 unidades por palet.

8. MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Alimento listo para su consumo, recomendando su calentamiento previo : perforar el film con un tenedor, calentar en microondas a máxima potencia durante 3 minutos o verter a un recipiente adecuado y calentar en microondas durante 3 minutos a máxima potencia . Una vez abierto, conservar refrigerado .

9. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte alimentario aislado de olores anormales y sustancias tóxicas. Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Producto esterilizado . No es necesaria su refrigeración, aunque esta no perjudica las propiedades del producto . No se recomienda congelar el producto .

10. CONTROL DE CALIDAD

Alimentos Preparados Naturales, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas y procesos productivos hasta los productos finales. RGSA 26.01151/TO . Certificado IFS . Certificado SAR . Certificado Ecológico . Certificado Halal

11. OGM

Los productos no contienen organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

12. LOTE

Se codifica en el lateral de la bandeja (L-XXXA, donde XXX es la fecha de fabricación en formato juliana y A el año de fabricación)

13. FECHA DE CONSUMO

24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: consumir preferentemente antes del fin de: ver lateral de la bandeja (queda marcado junto al lote)

14. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Anexo II del Reglamento UE 1169/2011	Presencia / Traza / No
Cereales con gluten y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	TRAZAS
Huevos y productos a base de huevos	TRAZAS
Pescado y productos a base de pescado	TRAZAS
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	TRAZAS
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	TRAZAS
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	TRAZAS
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Anhídrido sulfuroso, sulfitos en concen. > a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂)	No
Altramuz y productos derivados	No
Moluscos y productos a base de moluscos	TRAZAS

ELABORACIÓN
(Director Calidad)

REVISIÓN
(Director Técnico)

APROBACIÓN

REFERENCIA :ESP -F-0020
EDICIÓN :SEPTIEMBRE 2022
Página 1 de 1