



ALIMENTOS PREPARADOS NATURALES, S.L.
C/ Concepción s/n. 45470 Los Yébenes (Toledo)
Telf: 925320700 Fax: 925348178
www.abricome.com

BANDEJA PAELLA VALENCIANA 250g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Receta a base de arroz, verduras y pollo. Receta tradicional.

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Acondicionamiento de verduras, corte y cocción del pollo, realización de la salsa. Dosificación automática, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado y paletización.

3. INGREDIENTES

68% Arroz cocido, 23% carne de pollo, 21% judías verdes, aceite de girasol, grasa de pollo, judía garrafón, sal, ajo, extracto de cúrcuma, tomate concentrado, y especias.

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. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100g de alimento
Energía	896Kj
Energía	214 Kcal
Grasas	9.8 g
Grasas saturadas	2.5 g
Hidratos de carbono	23.0 g
Azúcares	0.8 g
Proteínas	7.7 g
Sal	1.0 g
Fibra Alimentaria	1.4 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 250 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 UVI

Embalaje :Caja expositora cerrada impresa.

Paletizado :Paletizado sobre palet tipo europeo:14 unidades por caja, 16 cajas por capa, 6 capas por palet, 1334 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 2 minutos o verter a un recipiente adecuado y calentar en microondas durante 2 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 SAE .. 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	TRAZA
Huevos y productos a base de huevos	TRAZA
Pescado y productos a base de pescado	TRAZA
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	TRAZA
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	TRAZA
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	TRAZA
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	TRAZA

ELABORACIÓN
(Director Calidad)

APROBACIÓN
(Directora General)

REVISIÓN
(Director Técnico)

REFERENCIA :ESP -F-016
EDICIÓN :OCTUBRE 2022
Página 1 de 1