



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

CANELONES DE CARNE CON BECHAMEL 380g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Envase rectangular 4 canelones de carne y salsa bechamel cubriendo, con una base de salsa de tomate.

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Elaboración del relleno mediante el guillotinado y picado de la carne, sofrito con el resto de ingredientes, salsa elaborada en caliente. Dosificación automática de la salsa bechamel, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado y paletización.

3. INGREDIENTES

50% salsa bechamel (agua, **nata**, **4% queso**, almidón modificado de patata, **mantequilla**, aceite de girasol, sal, emulgente (trifosfatos y goma xantana), especias y antioxidante (ascorbato sódico)), 40% canelones de carne (15% carne de cerdo, agua, **sémola de trigo**, grasa animal, pan rallado (**harina de trigo**, agua, sal y levadura), aroma (**gluten y lácteos**), sal, tomate concentrado, vino y especias) y salsa de tomate (concentrado de tomate, carne de cerdo, vino blanco, cebolla, zanahoria, aceite de girasol, azúcar, ajo, sal, especias, antioxidante (ascorbato sódico) y emulgente (goma xantana)). Puede contener trazas de **crustáceos, mostaza, huevo, pescado, soja y moluscos**

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	803 Kj
Energía	193 Kcal
Grasas	14, 4 g
Grasas saturadas	5.6 g
Hidratos de carbono	10.6 g
Azúcares	1.3 g
Proteínas	5.5 g
Sal	1.3 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 380 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 retractilada. Impresión offset a 4 colores mínimo y barniz acrílico.

Paletizado: Paletizado sobre palet tipo europeo: 10 unidades por caja, 12 cajas por capa, 8 capas por palet, 960 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 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 film de la bandeja (L-XXXX, 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	PRESENCIA
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)	PRESENCIA
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-004

EDICIÓN : SEPTIEMBRE 2022

Página 1 de 1