



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

BANDEJA ESTOFADO DE TERNERA 320g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Carne de vacuno con verduras en salsa.

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Cortado de la carne en cintas de sierra, cocción y reserva .Salsa : realización se sofrito de base para la salsa con el agua de cocción de la ternera. Verdura congelada. Dosificación automática, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado y paletización.

3. INGREDIENTES

52% carne de vacuno, salsa (agua, cebolla, tomate concentrado, vino blanco, aceite de girasol, sal, almidón modificado de patata, ajo y especias, zanahoria , 9% guisantes y 8% patata. 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	691Kj
Energía	166 Kcal
Grasas	11 g
Grasas saturadas	4.0 g
Hidratos de carbono	3.7 g
Azúcares	1.6 g
Proteínas	13 g
Sal	0.50 g
Fibra Alimentaria	0.9 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 320 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 : 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-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	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
Anhidrido 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)

APROBACIÓN
(Directora General)

REVISIÓN
(Director Técnico)

REFERENCIA :ESP -F-106
EDICIÓN :SEPTIEMBRE 2022
Página 1 de 1