

Ed.: 04 Noviembre'14	QUESO DE CABRA EN TEMPURA	Código pf 218
-------------------------	----------------------------------	-------------------------

Producto: QUESO DE CABRA EN TEMPURA	
Tipo de Producto: Precocinado ultracongelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final	
Modo de empleo: Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar. FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180 °C durante 3 minutos y medio aproximadamente. HORNO: A 220°C durante 6 minutos aproximadamente.	
Marca: BLANCA	
Formato:	
<input checked="" type="checkbox"/> 12 x 250 g	
Acondicionamiento: Palet Europeo 800x1200 11 cajas base x 14 cajas altura = 154 cajas	
Cliente: VALERO ALONSO, S.L	Persona contacto: Paco
	Tf.:
Modificaciones respecto edición anterior: Actualización según reglamento 1169/2011	
Fecha: 11/11/2016	
Firma y sello CLIENTE:	Firma y sello CABEZUELO FOODS,S.L:

Cabezuelo Foods, S.L. se compromete a suministrar el producto cuyas características y condiciones se detallan en los siguientes apartados. A petición explícita del cliente se aportarán documentos tales como copia de RSI, Certificados de Aptitud alimentaria de los envases primarios, certificados de No OGM's, certificados de alérgenos, boletines de análisis (valor nutricional, contaminantes, residuos pesticidas, diagrama de flujo,...)

No se aceptará ninguna reclamación en la que no se indique el N° de lote de producto afectado para proceder a su estudio.

Cabezuelo Foods S.L.	
Dirección: C/ Campo de Criptana Nº 86. Socuéllamos 13.630 (Ciudad Real) – España	
Teléfono: + 34 926 532 842	Teléfono 24h: 616 437 360
	Fax: + 34 926 531 969
Teléfono Atención al Cliente: 902 430 163	
e-mail: comercial@cabezuelofoods.com	y calidad@cabezuelofoods.com
R.G.S.A.: 26.00492/CR	Producto Fabricado en España (UE)
Nombre persona responsable: Félix Cabezuelo	Teléfono contacto: 616 437 360

Ed.: 04
 Noviembre'14

QUESO DE CABRA EN TEMPURA

 Código
pf 218

Denominación Comercial	QUESO DE CABRA EN TEMPURA		
Denominación legal	QUESO DE CABRA REBOZADO		
Ingredientes en orden decreciente	Queso (leche) cabra (70%), Tempura (30%): {Agua, harina de trigo , aceite de girasol, sal, almidón de trigo , gasificantes (E-450, E-500), estabilizantes (E-412, E-415)}		
Valores energéticos medios por 100g (KJ, Kcal)	1404,47 KJ / 336,56 Kcal		
Valores nutricionales medios por 100g	Proteínas	14,08 g	
	Hidratos de carbono	5,8 g	
	Azúcares	0,72 g	
	Grasas	28,36 g	
	Grasas saturadas	15 g	
	Cenizas	2,64 g	
	Fibra Alimentaria	0,90 g	
	Sal	957,82 mg	
	Humedad	48,22 g	
Peso neto	3 Kg (caja)		
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación		
Marcado de fechas Señalar la que proceda	<input checked="" type="checkbox"/> Consumir preferentemente antes del fin de ... MES-AÑO <input type="checkbox"/> Fecha de caducidad ... MES-AÑO		
	Localización de la fecha de caducidad: P. Frontal Indicación del lote y su localización: P. Frontal		
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia			
Consejos de utilización	Freír con abundante aceite a 180 °C durante 3 min y medio aproximadamente Horno a 220°C durante 6 min aproximadamente		
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar		
Consejos de conservación	<input type="checkbox"/> *24 h. En frigo. <input type="checkbox"/> **3 días en congelador. <input type="checkbox"/> ***hasta la fecha de caducidad a -18°C en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado.		
Logos (embalaje reciclable, para uso alimentario..)	- Embalaje Reciclable (RECIPAP)		
Envasado	Primario: Bolsa: Bobina termosellada		
	Secundario: Caja precintada		
	Terciario: Palet: cantoneras + film plástico		
Unidad mínima de venta	<input type="checkbox"/> Bolsa	<input checked="" type="checkbox"/> Caja	<input type="checkbox"/> Palet

Ed.: 04 Noviembre'14	QUESO DE CABRA EN TEMPURA	Código pf 218
-------------------------	----------------------------------	-------------------------

Ingredientes						
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima		Tipo de envasado	Procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto terminado %
	Origen (anim, veget) Estado (fresc, cong)					
	Origen	Estado				
Queso Fresco de Cabra (Leche)	Animal	Fresco	Caja con dos bolsas de 1 Kg	ESPAÑA		70± 5
Agua						30 ± 5
Preparado para enharinar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
Preparado para rebozar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
Aceite Girasol	Vegetal	Líquido	Depósitos 25.000 litros	ESPAÑA	Refinado	
INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS: En nuestras instalaciones se manipulan pescado, crustáceos, moluscos y queso						

(Naturaleza, % y origen de todos los Ingredientes, incluidos los aditivos, coadyugantes tecnológicos y aromas utilizados)

Importante: Cabezuelo Foods S. L. ha decidido que en sus marcas propias no se utilice ningún ingrediente que provenga de un organismo modificado genéticamente, en este sentido, al lado de cada una de las materias primas se pondrá: "No OGM" cuando no sean ni deriven de maíz ni soja. Cuando la materia prima provenga del maíz o de la soja, el proveedor deberá asegurar a Cabezuelo Foods S.L. que la semilla de origen de la que proviene el ingrediente o aditivo, no está genéticamente modificada (certificación tipo Identity Preserved que contenga flujo, sistema de trazabilidad y plan de control elaborado por un laboratorio independiente)

Importante: Se resaltan en rojo aquellos ingredientes alérgenos en sí mismos o que puedan contener sustancias alérgenas o hechos a base de alérgenos según el Anexo V del Real decreto 2220/2004 de 26 de noviembre:

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara : almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal), (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], castañas de pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de Macadamia y nueces de Australia (*Macadami ternifolia*), y productos derivados.
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en este caso expresar la cantidad en mg/kg o mg/litro)
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Especificaciones			
Físico-Químicas			
PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA		
- pH			
- Humedad			
- Tamaño	25/40 mm		
- Ausencia cuerpos extraños	Ausencia		
- % Rebozado	65-75 %		
- Peso/Pieza	10-25 g		
- Plomo	0,1 ppm		
- Cadmio	0,05 ppm		
Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)			
- Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g		
- Enterobacterias	10 ⁴ ufc/g		
- <i>E. coli</i>	10 ² ufc/g		
- <i>S. aureus</i>	10 ² ufc/g		
- <i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g		
- <i>L. monocytogenes</i>	10 ² ufc/ g		
- Mohos y Levaduras	-----		
Organolépticas			
Color	Dorado	Forma	Dados
Sabor	Típico a queso fresco	Textura	Semi-crujiente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5 % ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	80/90	Peso medio	10/25 g
Tamaño medio	25/40 mm	Grosor	25 mm

**Legislación de Referencia aplicable:**

“CABEZUELO FOODS, SL dispone de un listado actualizado de legislación y normativa aplicable en vigor, que a solicitud del cliente se le puede facilitar”

Para los clientes del producto final: *La presente Ficha Técnica de producto se mantendrá en vigor mientras no se modifiquen los ingredientes, proceso de fabricación o el propio producto final, en cuyo caso Cabezuelo Foods se compromete a informar a sus clientes de tales modificaciones para su aprobación*