

Jaén Kebab Producción S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA:20/02/17 Revisión:4 FT_4
-------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

LONCHEADO KEBAB DE TERNERA

DESCRIPCIÓN	
PRODUCTO	Kebab de ternera asado.
ORIGEN	España
INGREDIENTES	Ternera, carne de ave, cebolla, PROTEINA DE SOJA , agua, harina de arroz, sal, especias y extractos de especias en proporción variable, aroma, potenciador del sabor E-621, jarabe de glucosa, emulgente E-450, E-461, E-464 y E-1442 Nota: el % de ternera y ave es del 77.5% del total de ingredientes, a razón de 52.7% de ternera y 24.8% de ave. <u>Información sobre alérgenos:</u> Contiene PROTEINAS DE SOJA
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
FORMA	Laminar
ASPECTO	Sano y uniforme de tamaño y color
OLOR	Olor típico de carne asada altamente especiada
TEXTURA	Textura muy carnosa y suave
SABOR	Especiado
PESOS Y CALIBRE	
Bolsas de 1, 2, 6 y 10 Kg. Cajas de 12 kg. Bandejas de 500 g, 1 Kg y 2 Kg	
PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS	
Asado a temperaturas superiores a 85°C, envasado al vacío y refrigerado (0°C - +4°C) o ultracongelación (-40°C)	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
% DAÑOS GRAVES	Ausencia
% PODRIDO/FERMENTADO	Ausencia
% ENMOHECIDOS	Ausencia
% MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia
% INSECTACIÓN	Ausencia
Aw (Actividad de agua)	> 0.98
PH	~ 6,2 a 6,4
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones posteriores. Un producto de correcta calidad microbiológica no debe de exceder durante su vida útil de los límites microbiológicos establecidos por el reglamento anteriormente mencionado.	
<u>LISTERIA MONOCYTOGENES</u>	Ausencia /g
<u>SALMONELLA</u>	Ausencia /25 g
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL	
ENVASADO Al vacío, en bolsas de plástico aptas para uso alimentario, con su certificado de conformidad correspondiente. Las bolsas al vacío se introducen en una caja de cartón y el producto queda listo para refrigerar o ultra congelar.	
ETIQUETADO ENVASE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1169/11 y sus modificaciones posteriores.
EMBALAJE	Caja cartón: Kb-sq-k Dimensiones: A) Caja 8 Kg (4 bolsas de 2 Kg o 8 bolsas de 1 Kg): 385 x 288 x 195 (Largo, ancho, alto) mm B) Caja 8 kg (4 bandejas de 2 Kg o 8 bandejas de 1 Kg): 322 x 260 x 335 (Largo, ancho, alto) mm C) Caja 5,6 kg (14 bandejas de 400 g): 322 x 260 x 335 (Largo, ancho, alto) mm

Jaén Kebab Producción S.L.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA:20/02/17 Revisión:4 FT_4
---------------------------------------	----------------------------------	---

ETIQUETADO EMBALAJE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1169/11 y sus modificaciones posteriores.	
PALETIZACIÓN	Palet: 800 mm ancho x 1200 mm largo	
A) 64 cajas x palet en 8 filas de altura. 512 Kg		
B) 48 cajas x palet en 6 filas de altura. 384 Kg		
C) 48 cajas x palet en 6 filas de altura. 268,8 Kg		
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO		
VIDA ÚTIL	30 días	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigerado	
USO DEL PRODUCTO	Alimento listo para el consumo.	
VIDA ÚTIL	12 meses	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Congelación	
USO DEL PRODUCTO	Alimento listo para el consumo.	
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO		
El producto va destinado a todos los grupos poblacionales de consumidores a excepción de los alérgicos a algún ingrediente.		
ALÉRGENOS		
Contiene soja		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Una ración de 100 g. contiene		
Valor energético	1.210,80 KJ	288,29 Kcal
Grasas	14,14 g.	14,14 %
de las cuales saturadas	4,70 g.	4,70 %
Hidratos de Carbono	21,03 g.	21,03 %
de los cuales azúcares	2,32 g.	2,32 %
Proteínas	19,22 g.	19,22 %
Sal	2,62 g.	2,62 %
OBSERVACIONES		
Tª Almacenamiento:		
- 0 – 4°C en refrigeración		
- -18°C en congelación		
Producto Halal		
Productos sin irradiación y OMG		

**DEPARTAMENTO DE CALIDAD JAÉN KEBAB
PRODUCCIÓN S.L.**

FECHA: Febrero 2017