

FICHA TÉCNICA

JALAPEÑO VERDE CHEDDAR

1002001 08 JUNIO 2016 Página 1 de 2

Pimiento verde jalapeño relleno de queso cheddar

1. INFORMACIÓN

ORIGEN: ESPAÑA

No

CALIBRE: 25-40gr

MED. LARGO: 50-70 mm

MED. ANCHO: N/A
MED. GRUESO: N/A
TEMPERATURA: -18ºC
PROD. HALAL: No

PROD. KOSHER:



INGREDIENTES: Pimiento Verde Jalapeño 25%; Queso Cheddar 25% (Queso, Agua, Almidón modificado, Mantequilla, Suero de leche en polvo, Sal,

Proteína láctica, Colorantes, extracto de pimentón, beta caroteno, ácido láctico) Empanado 50% (Harina de trigo, agua, aceite de girasol, almidón de maíz, sal, levadura, proteína de guisante, margarina vegetal, patata deshidratada, gasificantes, estabilizador,

colorante v aromas

2. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsa Plástico Uso Alim	entario 1Kg	
	Caja de cartón		
SECUNDARIO:	Unidades Primarias: 6		
	Dimensiones:	390 x 265 x 165 mm	
	Peso:	6 Kg	
PALETIZACIÓN:	Peso Pallet Europeo:	648	
	Cajas Base:	9	
	Cajas Fila:	12	
	Cajas/Pallet:	108	

3. ETIQUETADO



4. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18ºC	Producción + 18 Meses
Consumir preferentemente antes de 5 días después de descongelado		
	No volver a congelar después de desco	ongelado

5. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al reglamento nº 1441/2007/CE y de acuerdo con el plan del proveedor

Aeróbicos mesófilos: 10^6 ufc/g Levaduras + Moho: N/A Enterobacterias: 10^4 ufc/g E.coli: 10^2 ufc/g

Staphylococcus aureus:	10^2 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25 g

Steptococcus D Lancefield N/A
L. monocytogenes: 10^2 ufc/g

6. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS

pH:	N/A
Grados Brix:	N/A
Humedad:	N/A
Cuer. Extraños:	Ausencia
Plomo:	0,1 ppm
Cadmio:	0.05 ppm

7. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

Color:	Dorado
Sabor:	Típico del Jalapeño y del queso
Textura:	Semi-crujiente
Olor:	Típico de productos fritos





FICHA TÉCNICA

JALAPEÑO VERDE CHEDDAR

1002001 08 JUNIO 2016 Página 2 de 2

Pimiento verde jalapeño relleno de queso cheddar

8. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)



IONIZACIÓN: Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097

OGM: No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

9. ALÉRGENOS

CEREALES Y DER. GLUTEM	+	CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	?
HUEVOS Y DERIVADOS	-	PESCADOS Y DERIVADOS	?
CACAHUETES Y DERIVADOS	-	SOJA Y DERIVADOS	-
LECHE Y DERIVADOS	+	NUEX Y DERIVADOS	-
APIO Y DERIVADOS	-	MOSTAZA Y DERIVADOS	-
SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	-	SULFITOS	-
UPINO Y DERIVADOS	-	MOLUSCOS Y DERIVADOS	?

+ Contiene - No Contiene ? Puede contener trazas

10. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

Precocinado ultra congelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final.		
ý	Freidora: Freír con abundante aceite a 180 ºC de 3 minutos y medio a 4 minutos aproximadamente.	
Ż	No es necesario su descongelación antes de cocinarlo	

