

Ed.: 08 Noviembre'14	BACALAO REBOZADO	Código pf 311
-------------------------	-------------------------	-------------------------

Producto: BACALAO REBOZADO

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 de 2 minutos y medio a 3.

HORNO TRADICIONAL (180°C)/ CONVECCIÓN (220°C): Durante 15 minutos aproximadamente

Marca: CABEZUELO

Formato:

6 x 1000 g

Acondicionamiento: Palet Europeo 800x1200 mm 9 cajas base x 11 cajas altura = 99 cajas

Cliente: VALERO ALONSO, S.L

Persona contacto : Francisco Luque

Tf.:

Modificaciones respecto edición anterior: Actualización según reglamento 1169/2011

Fecha: 29/06/15

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

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.: 08
Noviembre'14

BACALAO REBOZADO

Código
pf **311**

Denominación Comercial	BACALAO REBOZADO	
Denominación legal	BACALAO REBOZADO	
Ingredientes en orden decreciente	Fish Block Bacalao (42%), Rebozado(58 %):{ Agua, harina de trigo , aceite de girasol, almidón de trigo , harina de maíz, sal, almidón de maíz, almidón modificado, levadura, ajo, gasificantes (E450, E500), dextrosa de maíz, potenciador del sabor (E621), perejil, pimienta negra, colorante (E101) y aroma de ajo}	
Valores energéticos medios por 100g (KJ, Kcal)	856,1 Kj , 204,2 Kcal	
Valores nutricionales medios por 100g	Proteínas	8,7 g
	Hidratos de carbono	21,2 g
	Azúcares	< 1,0 g
	Grasas	9,4 g
	Ac. Grasos Saturados	1,05 g
	Ac. Grasos Monoinsaturados	2,32 g
	Ac. Poliinsaturados	6,02 g
	Ac. Grasos Trans	0,02 g
	Fibra	< 1,0 g
	Sal	0,85 g
Sodio	0,34 g	
Peso neto	6 Kg	
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
Marcado de fechas Señalar la que proceda	<input type="checkbox"/> Consumir preferentemente antes del fin de ... DÍA-MES-AÑO <input checked="" 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 de 2 minutos y medio a 3 HORNO TRADICIONAL (180°C)/ CONVECCIÓN (220°C): Durante 15 minutos 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.: 08 Noviembre'14	BACALAO REBOZADO	Código pf 311
-------------------------	-------------------------	-------------------------

Ingredientes						
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima		Tipo de envasado	Proveedor y procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto terminado %
	Origen (anim, veget) Estado (fresc, cong)					
	Origen	Estado				
Fish Block Bacalao (Pescado)	Animal	Congelado	Bloques de 7,5 Kg aprox. Con cartón plastificado	ATLANTI CO	Trozos de pescado	42 ± 2
Agua						58 ± 2
Preparado para enharinar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
Preparado para encolar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
Preparado para rebozar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 kg	ESPAÑA	Polvo	
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 alérgicas o hechos a base de alérgicos 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

Ed.: 08
Noviembre'14

BACALAO REBOZADO

Código
pf 311

Especificaciones

Físico-Químicas

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA
- pH	
- Humedad	
- Diámetro	55-60 mm
- Grosor	15-18 mm
- Ausencia cuerpos extraños	Ausencia
- % Rebozado	56-60%
- Peso/Pieza	14-18 g
- Plomo	0,1 ppm
- Cadmio	0,05 ppm
- Mercurio	0,5 ppm
- Histamina	200 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

Organolépticas

Color	Dorado	Forma	Cuadrado de bacalao rebozado
Sabor	Característico de pescado	Textura	Semicrujiente, tierno interiormente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5% ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	40/50	Peso medio	20/25 g
Tamaño medio	40 mm	Grosor	15 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*