

Ed.: 06 Noviembre'14	<b>RÓDAJAS DE MERLUZA REBOZADAS</b>	Código <b>pf 332</b>
-------------------------	-------------------------------------	-------------------------

<b>Producto: RODAJAS DE MERLUZA REBOZADAS</b>	
<b>Tipo de Producto:</b> Precocinado ultracongelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final	
<b>Modo de empleo:</b> Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar. Freír con abundante aceite a 180 °C de 4 a 5 minutos aproximadamente. Horno a 220°C de 10 a 12 minutos aproximadamente.	
<b>Marca: BLANCA</b>	
<b>Formato:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> 4 x 1000 g	
<b>Acondicionamiento:</b> Palet Europeo 800 x 1200 mm      9 cajas base x 11 altura = 99 cajas	
<b>Cliente:</b> VALERO ALONSO, S.L <b>Persona contacto:</b> Francisco Luque <b>Tf.:</b>	
Modificaciones respecto edición anterior: Actualización conforme 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.

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

Ed.: 06  
Noviembre'14

**RODAJAS DE MERLUZA REBOZADAS**

Código  
pf 332

<b>Denominación Comercial</b>	<b>RODAJAS DE MERLUZA REBOZADAS</b>	
<b>Denominación legal</b>	RODAJAS DE MERLUZA REBOZADAS	
<b>Ingredientes</b> en orden decreciente	<b>Merluza</b> (65%), Rebozado (35%):{ Harina de <b>trigo</b> y Maíz, Pan Rallado (Harina de <b>trigo</b> , levadura y sal), Almidón de <b>trigo</b> , <b>Huevo</b> entero en polvo, Sal, Gasificantes (E-450, E-500), Dextrina de maíz, Suero <b>leche</b> en polvo, Potenciador del sabor (E-621), Azúcar, Espesantes (E-412 y E-415), Especias, Colorante (E-101) y Aceite de girasol}	
<b>Valores energéticos medios por 100g (KJ, Kcal)</b>	577,5 KJ , 138 Kcal	
<b>Valores nutricionales medios por 100g</b>	Proteínas	12,3 g
	Hidratos de carbono	6,0 g
	Grasas	7,2 g
<b>Peso neto</b>	4 Kg	
<b>Vida del producto</b>	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
<b>Marcado de fechas</b> <b>Señalar la que proceda</b>	<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 Bolsa Indicación del lote y su localización: P. Frontal Bolsa	
<b>Otras informaciones</b> (requerimientos legales) y/o frases de advertencia		
<b>Consejos de utilización</b>	Freír con abundante aceite a 180 °C de 4 a 5 minutos aprox. Horno a 220°C de 10 a 12 minutos aproximadamente.	
<b>Precauciones de empleo</b>	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar	
<b>Consejos de conservación</b>	<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.	
<b>Logos</b> (embalaje reciclable, para uso alimentario..)	Embalaje reciclable	
<b>Envasado</b>	<b>Primario: Bolsa: Bobina termosellada</b>	
	<b>Secundario: Caja precintada</b>	
	<b>Terciario: Palet: cantoneras + film plástico</b>	
<b>Unidad mínima de venta</b>	<input type="checkbox"/> Bolsa <input checked="" type="checkbox"/> Caja <input type="checkbox"/> Palet	

Ed.: 06 Noviembre'14	<b>RODAJAS DE MERLUZA REBOZADAS</b>	Código <b>pf 332</b>
-------------------------	-------------------------------------	-------------------------

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				
<b>Fish Block de Merluza</b> (Pescado)	Animal	Congelado	Cajas de cartón con bloques de 7,5 kg de merluza ultracongelados envueltos en papel parafina	ARGENTINA		65 ± 2
<b>Agua</b>						
<b>Preparado para enharinar</b> (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	35 ± 2
<b>Preparado para empanar</b> (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano muy fino y semiduro	
<b>Preparado para rebozar</b> (Gluten, Huevo y Leche)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
<b>Aceite Girasol</b>	Vegetal	Líquido	Depósitos 25.000 litros	ESPAÑA	Refinado	

( 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 illinoiesis*) (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.: 06  
Noviembre'14

**RODAJAS DE MERLUZA REBOZADAS**

Código  
pf 332

Especificaciones			
Físico-Químicas			
PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA	
- pH			
- Humedad			
- Grosor		10-12 mm	
- Ausencia cuerpos extraños		Ausencia	
- % Rebozado		33-37 %	
- Peso/Pieza		80-90 g	
- Plomo		0,1 ppm	
- Cadmio		0,05 ppm	
- Mercurio		0,5 ppm	
- Histamina		200 ppm	
Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)			
- Aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g		
- Enterobacterias	10 <sup>4</sup> ufc/g		
- <i>E. coli</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g		
- <i>S. aureus</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g		
- <i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g		
- <i>L. monocytogenes</i>	10 <sup>2</sup> ufc/ g		
Organolépticas			
Color	Dorado	Forma	Porciones rebozadas sin piel ni espinas
Sabor	Característico de la merluza	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	12	Peso medio	80/90 g
Tamaño medio	-----	Grosor	10/12 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*