



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 06/06/2017 13:11:13

**la Cocinera**

Descripción QUINOA CON VERDURAS 6X1 K

Doc. No. 96009681

INFORMACIÓN GENERAL:

Mezcla de quinoa cocida (49%) con hortalizas, haba de soja y uvas pasas.

El producto se envasa en bolsas de 1kg, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Ingredientes: quinoa cocida 49% (agua y quinoa), haba de **SOJA**, maíz dulce, zanahoria, pimiento naranja, pimiento rojo asado, cebolla roja, uvas pasas (contienen aceite de algodón).

Ingredientes: quinoa cozida 49% (água e quinoa), feijão de **SOJA**, milho doce, cenoura, pimento laranja, pimento vermelho asado, cebola roxa, uvas passas (contém óleo de algodão).

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal:1kg

Error tolerable por defecto 1: 985g

Error tolerable por defecto 2: 970g

Valor medio/ lote: ≥ 1kg

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bolsa de polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 6

Cajas / capa: 8

Capas / paleta: 13

Cajas / paleta: 104

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 18410092100493

Código de la unidad de consumo: 8410092100274

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm

L: símbolo de lote

Y: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

S: Indica el turno

X: Indica la línea de envasado

FFF: Indica la fábrica envasadora



Elaborado por Ane Ortiz
 Fecha aprobación 06/06/2017 13:11:13

la Cocinera

Descripción QUINOA CON VERDURAS 6X1 K

Doc. No. 96009681

I.I.I. Industria la Fabrica Eivissaubia.

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

-

VIDA ÚTIL

24 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 °C) durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

Preparación: Descongelar en frigorífico (temperatura positiva entre 12/24 h). // SARTÉN: Verter la quinoa con verduras sin descongelar con 2 cucharadas de aceite. Rehogar a fuego suave durante 4 min. removiendo continuamente. Sazonar y/o aliñar al gusto. // MICRO: 250 gr a 900 kw durante 2 min. Sazonar y/o aliñar al gusto. // HORNO: Calentar el horno previamente a 90° C. poner en una bandeja de horno con 2 cucharadas (500 gr de mezcla) durante 8 min. Sazonar y/o aliñar al gusto.

Preparação: Descongelar no frigorífico (temperatura positiva entre 12/24h). // FRIGIDEIRA: adicione a quinoa com vegetais sem descongelar com 2 colheres de óleo. Refogue em lume brando durante 4 min. mexendo continuamente. Temperar e / ou temperar a gosto. // MICRO-ONDAS: 250 gr de 900 kW por 2 min. Temperar e / ou temperar a gosto. // FORNO: Pré-aqueça o forno a 90 ° C. adicionar numa bandeja de forno 2 colheres de sopa (500 g de mistura) durante 8 min. Temperar e / ou temperar a gosto.

APARIENCIA

Mezcla de los ingredientes indicados en la información general.

SABOR

Típico de los ingredientes que componen la mezcla, sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Tierna, libre de partes duras o fibrosas que destaquen sobre el general del producto.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:**INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:**

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	453 kJ/107 kcal
Grasas/ Lípidos	1,8 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0,1 g



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 06/06/2017 13:11:13



la Cocinera

Descripción QUINOA CON VERDURAS 6X1 K

Doc. No. 96009681

Hidratos de carbono	17	g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	4,5	g
Proteínas	4,4	g
Sal	0,03	g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
E. coli	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 ²

n = nº total de muestras m = Límite deseado/g M = Conteo que no puede superarse en ningún caso. c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por

Ane Ortiz

Fecha aprobación

06/06/2017 13:11:13

la Cocinera

Descripción QUINOA CON VERDURAS 6X1 K

Doc. No. 96009681

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	NO	NO
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	SI	-
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO ₂)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "SI"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.