

FICHA TECNICA DE PRODUCTO:

***FILETE DE BABILLA DE AÑOJO CONGELADO.
PREPARADO DE CARNE CON AGUA AÑADIDA.***

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

BABILLA DE AÑOJO, procedente del despiece de canales de añojo de 12 a 24 meses, salmuerizada, congelada y fileteada.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, que previa inspección de Control de Calidad, se sazona mediante el inyectado de salmuera en el interior de la pieza.

Se envasa de forma inmediata al vacío, y se procede a su congelación de manera rápida en el túnel de congelación en piezas individuales envasadas al vacío, para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.



INGREDIENTES: Carne de añojo (95%), agua añadida, proteína de guisante, sal, almidón de maíz, antioxidantes (E-331iii, E-301), estabilizantes (E-407, E-407a, E-415) y aromas naturales.

ALERGENOS: No contiene ninguno de los alérgenos listados en el ANEXO II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

OGM: No proviene de animales modificados genéticamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: (Valores medios por 100g): Valor energético: 776 Kj/ 145.6 Kcal-Grasas: 5.6 g – de las cuales saturadas: 2.6 g – Hidratos de carbono: 0.5 g – de los cuales Azúcares: 0.5 g – Proteínas: 19.8 g – Sal: 0.6 g

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES: Los productos suministrados cumplen con la Normativa Europea de criterios microbiológicos Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y modificaciones posteriores.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C, para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo un consumo preferente de 24 MESES desde su congelación.

En el producto fileteado, las piezas se sacan de la cámara de CONGELACIÓN el tiempo imprescindible para su fileteado, depositándose nuevamente en dicha cámara, una vez encajado.



FECHA CREACIÓN: FEBRERO 2017

Nº REVISIÓN: 10

FECHA: 12/11/2024

DOCUMENTO Nº 7-60083

DATOS DEL ENVASE:

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Todos los productos de la empresa constan de un número de lote para poder controlar su trazabilidad y cumplir con la legislación vigente.

USO PREVISTO:

La utilización del producto será siempre previa descongelación en refrigeración y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

Para realizar los BISTECS de BABILLA, una vez congeladas las piezas, son retiradas de su envoltorio, y fileteados en unidades de pesos aproximados de 200 gramos, envasando los filetes interfoliados.

PESO CAJA	NETO	5 UNIFICADO	Kg
CAJAS X FILA:		9	
FILAS X PALET		16	
TOTAL CAJAS		144	

Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.

APROBADO POR DIRECCIÓN: 12-11-2024.

