

Ed.: 14 Enero'23

TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS

Código pf 171

Producto: TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS

Tipo de Producto: Precocinado congelado 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 minuto a 2 minutos y medio. HORNO TRADICIONAL (180°C)/ CONVECCIÓN (220°C): De 10 a 12 minutos.

Marca: CABEZUELO

Formato:

区 6 x 1000 g

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

Cliente: ALOMAR Persona contacto: Sandra Mena Tf.:

Modificaciones respecto edición anterior: Declaración trazas soja y mostaza

Fecha: 19/04/24

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 Nº 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

Teléfono Atención al Cliente: 616 437 360

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.: 14 Enero'23

TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS

Código **pf 171**

Denominación Comercial	TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS			
Denominación legal	TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS			
Ingredientes en orden decreciente	Pimiento (40%), agua, harina de trigo (gluten), aceite de girasol, sal, almidón de maíz, levadura, espesante (E-1442), dextrosa de maíz, gasificantes (E-450, E-500) y colorante (E-101)			
Valores energéticos medios por 100g (kJ, kcal)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	grasas de las cuales:	7,6 g		
	-ácidos grasos saturados	1,50 g		
	-ácidos grasos monoinsaturados -ácidos grasos poliinsaturados	3,09 g 3,01 g		
Valores nutricionales	-ácidos grasos trans	0,14 g		
medios por 100g	hidratos de carbono	27,1 g		
medies per 100g	de los cuales:			
	-azúcares	3 g		
	fibra alimentaria	1,1 g		
	proteínas	2,8 g		
	sal	0,83 g		
	sodio	0,330 g		
Peso neto	6 kg			
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación			
Marcado de fechas Señalar la que proceda	□ Consumir preferentemente antes del fin de DÍA-MES-AÑO ■ Fecha de caducidad MES-AÑO			
	Localización de la fecha de caducidad: P. Frontal Bolsa Indicación del lote y su localización: P. Frontal Bolsa			
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia	 PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ HAYA SIDO DESCONGELADO MANTÉNGASE A -18°C 			
Consejos de utilización	Freír con abundante aceite a 180 °C de 2 min a 2 min y medio. HORNO TRADICIONAL (180°C)/ CONVECCIÓN (220°C): De 10 a 12 minutos			
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar			
Consejos de conservación	Hasta la fecha de consumo preferente 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	☐ Bolsa Ca	nja 🗖 Palet		



Ed.: 14 Enero'23

TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS

Código pf 171

Ingredientes							
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima Origen (anim, veget) Estado (fresc, cong)		Tipo de envasado	Procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto	
	Origen	Estado				terminado %	
Pimiento	Vegetal	Fresco	Cajas de plástico	ESPAÑA	20-32 mm	40 ± 5	
Agua							
Preparado para enharinar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo		
Preparado para empanar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	60 ± 5	
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

PUEDE CONTENER: Pescado, crustáceos, moluscos, leche, soja y mostaza.

(Naturaleza, % y origen de todos los Ingredientes, incluidos los aditivos, coadyugantes tecnológicos y aromas utilizados)

<u>Importante</u>: 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, y para información al cliente/consumidor, en caso contrario, al lado de cada una de las materias primas se indicará "OGM" cuando sean o deriven de productos modificados genéticamente. 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)



Ed.: 14 Enero'23

TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS

Código pf 171

<u>Importante:</u> Se resaltan en rojo aquellos ingredientes alérgenos en sí mismos o que puedan contener sustancias alérgenas o hechos a base de alérgenos según el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre:

- 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
- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- 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.: 14 Enero'23

TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS

Código pf 171

Especificaciones

Físico-Químicas

PARAMETRO VALOR DE REFERENCIA

- pH

- Humedad

 - Tamaño
 40-100 mm

 - Grosor
 15-25 mm

 - Ausencia cuerpos extraños
 Ausencia

 - % Rebozado
 55-65 %

 - Peso/Pieza
 10-20 g

 - Plomo
 <0,3 ppm</td>

 - Cadmio
 <0,05 ppm</td>

Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)

Aerobios mesófilos 106 ufc/g
Enterobacterias 104 ufc/g
E. coli 102 ufc/g
S. aureus 102 ufc/g
Salmonella Ausencia/25 g
L. monocytogenes 102 ufc/g

Organolépticas

Color	Dorado	Forma	Tiras de pimiento rebozadas				
Sabor	Característico a pimiento	Textura	Semi-crujiente				
Olor	Típico de los productos fritos	% defectos	5% ± 2				
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA				
Piezas/kg	85/100	Peso medio	8/15 g				
Tamaño medio	40/100 mm	Grosor	15/25 mm				



Ed.: 14 Enero'23

TIRAS DE PIMIENTO REBOZADAS

Código pf 171



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