

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</b>	CA-0.6
		Nº Revisión: 1
		Fecha aprobación: 19/07/2024
		Página 1 de 1

<b>Denominación del producto</b>	<b>RABO DE TORO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CONGELADO</b>
<b>Clasificación del producto</b>	Producto cárnico.
<b>Ingredientes</b>	Rabo de toro (90%), agua, almidones modificados, azúcar, aromas, caramelo de azúcar, sal, especias, tomate, extractos vegetales y de especias, hierbas aromáticas, jarabe de glucosa, dextrosa, aceite de girasol, ajo (ajo morado, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)), cebolla, pimienta negra.
<b>Tratamientos</b>	Recepción, acondicionamiento de la materia prima, envasado, cocción, enfriado y almacenamiento en congelación.
<b>Presentación</b>	Producto envasado al vacío termoformado en paquetes de ±400g.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	En congelación (a -18 °C). Una vez descongelado, no volver a congelar.
<b>Condiciones de uso</b>	AL MICROONDAS: Pinchar el envase y calentar durante 5 minutos a máxima potencia (800W). AL HORNO: Precalentar el horno a 180°C. Retirar el envase y colocar en un recipiente apto para el horno. Calentar durante 15 minutos. OLLA O SARTÉN (sólo guisos): Verter el producto en la sartén y remover durante 10-15 minutos
<b>Vida útil</b>	540 días. Vida útil secundaria: 48 horas
<b>Población de destino</b>	Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos.
<b>Criterios microbiológicos</b>	Límites establecidos en base al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: <i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia/25g (n=5; c=0) <i>Salmonella sp.</i> : ausencia/25g (n=5; c=0)
<b>Datos del fabricante</b>	Hermanos Sánchez Roldán, S.L. Polígono Industrial de Carrús. Calle Benifallim, 17, Elche  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">10.10322/A</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">26.06979/A</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">40.037179/A</div> </div>

<b>Valor nutricional (por 100g)</b>	<b>Energía (KJ)</b>	556	<b>Energía (Kcal)</b>	133	<b>Grasas totales (g)</b>	6
	<b>Grasas saturadas (g)</b>	2,1	<b>Hidratos carbono (g)</b>	2,1	<b>Azúcares (g)</b>	0,1
	<b>Proteínas (g)</b>	17	<b>Sal (g)</b>	1,4		
<b>Declaración de alérgenos</b>	<b>Apio</b>		<b>Cereales con gluten</b>		<b>Cacahuetes</b>	
	<b>Mostaza</b>		<b>Crustáceos</b>		<b>Soja</b>	
	<b>Sésamo</b>		<b>Moluscos</b>		<b>Leche-lactosa</b>	
	<b>SO<sub>2</sub>, Sulfitos</b>		<b>Huevos</b>		<b>Frutos de cáscara</b>	
	<b>Altramuces</b>		<b>Pescados</b>			
<b>OGM</b>	No contiene organismos genéticamente modificados					
<b>Responsable de aprobación</b>	<b>Firma</b>		<b>Fecha</b>		<b>Nº versión</b>	
Departamento de calidad			06/05/2024		1	