



FICHA TÉCNICA

ALBÓNDIGA MIXTA TERNERA CERDO

CÓDIGO EAN DEL PRODUCTO 8423128000271.

REGISTRO SANITARIO ES 10.0013187/SE CE.

MARCA COMERCIAL Simon's Food.

CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO Preparado de carne.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN TEMPERATURA -18°C.

DESTINO FINAL DEL PRODUCTO Colectividades y consumidor final.

USO PREVISTO El producto es apto para el público en general salvo para alérgicos o intolerantes indicados en la ficha.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Textura consistente, olor, sabor y color característico de la mezcla de carne de cerdo y ternera.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Vehículos frigoríficos a -18°C.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 12 meses desde la fecha de su elaboración.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100G. DE PRODUCTO

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Valor energético..... | 754 kJ / 180 kcal. |
| Grasas..... | 9,60 g. |
| de las cuales saturadas..... | 4,00 g. |
| Hidratos de carbono..... | 8,50 g. |
| de los cuales azúcares..... | 1,40 g. |
| Proteínas..... | 14,90 g. |
| Sal..... | 1,40 g. |

MODO DE EMPLEO (RECOMENDACIÓN)

EN GUISO:

Calentar en guiso hasta la ebullición (mínimo 100 °C).

SARTÉN O FREIDORA:

Añadir sin descongelar, encontrándose el aceite por encima de 150 °C, mantener mínimo 2 minutos.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Cortado, Picado, Mezcla de ingredientes, Amasado, Formado, Microempanado, Ultracongelado y Envasado.

INGREDIENTES

Carne de Ternera (45%), Carne de Cerdo (45%), Sal, Cereales (4% **TRIGO**), Almidón de Maíz, Especies, Proteína de **SOJA**, Aroma, Conservante (E-221 **SULFITO**) Y Antioxidante (E-301).

SISTEMA DE LOTEADO

XXYYZZ (XX día de elaboración, YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso).

ALÉRGENOS



GLUTEN



SOJA



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

| CÓDIGO PRODUCTO | UNIDAD | CAJA* | PALETIZADO |
|--|---|---|---------------------------|
|  000002 ALBONDIGA CASERA 25g 4b X 1Kg | 1. A GRANEL PESO NETO: 25 gr. en bolsas de propileno (1 Kg. x 4 uds.) | 160 UD. en 4 bolsas X CAJA PESO NETO: 4 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128000285 | 9 X 15 (135 CAJAS) |

* Envasado en caja de cartón de uso alimentario

ETIQUETADO Nombre de producto, mencion "ultracongelado", lista de ingredientes, peso neto, información nutricional, código de barras, datos de la empresa, número de lote, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, marca de identificación, marca comercial y la mencion "no congelar una vez descongelado".

PREOCINADOS SIMON'S CERTIFICA QUE Para la elaboración de este producto no empleamos materias primas ni ingredientes irradiados o modificados genéticamente o derivados de Organismos Modificados Genéticamente- OMGs.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO (CE) 2073/2005

INVESTIGACIÓN DE SALMONELLA n=5, c=0, m=M=No Detectado/10 g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares No Detectados/10 g.

ESCHERICHIA COLI n=5, c=2, m<500 ufc/g, M<5.000 ufc/g. Resultados satisfactorios máximo 2 ejemplares >500<5000 ufc/g y resto de ejemplares <500 ufc/g.

n = número de unidades de la muestra.

m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m.

c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

FABRICADO POR Precocinados Simon's SL - B41976374 - Polígono Hacienda Dolores, c/ 6, nº 19. 41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla) - calidad@simonsfood.net