



ALIMENTOS PREPARADOS NATURALES, S.L.
C/ Concepción s/n. 45470 Los Yébenes (Toledo)
Telf: 925320700 Fax: 925348178
www.abricome.com

ALBONDIGAS JARDINEIRA Cazuela 415g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Envase circular a modo de cazuelita. Plato preparado compuesto 8-10 albóndigas de carne y una menestra de verduras con judía verde, zanahoria y guisantes

2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Guillotinado, picado y amasado de las carnes, formación y fritura de albóndigas. Elaboración de la salsa aparte y homogeneización de todos los sus componentes. Dosificación automática de todos los ingredientes, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado, encajado y paletización.

3. INGREDIENTES

40% Albóndigas (carne de cerdo, fécula de patata, cebolla, agua, sal y especias), salsa (agua, cebolla, grasa de pollo, vino blanco, tomate almidón de patata modificado, ajo, especias, sal y estabilizante (goma guar), 14% guisantes y 5% zanahoria.

4. REFERENCIAS NORMATIVAS DE ELABORACIÓN

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Test de Estabilidad de Conservas a 37°C negativo

6. COMPOSICION NUTRICIONAL

Parámetro	Cantidades por 100g de alimento
Energía	495Kj
Energía	118 Kcal
Grasas	6.3 g
De las cuales Saturadas	2.0 g
Hidratos de carbono	9.2 g
De los cuales Azucares	1.2 g
Proteínas	6.0 g
Sal	0.7 g
Fibra Alimentaria	0.4 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

7. PRESENTACIÓN

Peso Neto 415 g

Envase Primario: Envase de polipropileno con alta barrera EVOH, film de PP/ Aluminio /PET.

Envase Secundario: etiqueta faja de cartón con impresión offset a 4 colores mínimo y barniz UVI.

Embalaje: Caja expositora cerrada impresa.

Paletizado sobre palet tipo europeo: En presentación promocional con cazuela de barro: 8 unidades por caja, 12 cajas por capa, 7 capas por palet, 672 unds/palet.

8. MODO DE EMPLEO Y USO ESPERADO

Perforar el film con un tenedor, calentar en microondas a máxima potencia durante 2 minutos o verter a un recipiente adecuado y calentar en microondas durante 2 minutos a máxima potencia.

9. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Transporte alimentario aislado de olores anormales y sustancias tóxicas. Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Producto esterilizado. No es necesaria su refrigeración, aunque esta no perjudica las propiedades del producto. No se recomienda congelar el producto.

10. CONTROL DE CALIDAD

Alimentos Preparados Naturales, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas y procesos productivos hasta los productos finales. RGSA 26.01151/TO. Certificado IFS. Certificado SAE. Certificado Halal

11. OGM

Los productos no contienen organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

12. LOTE

Se codifica en el lateral de la bandeja (L-XXXX, donde XXX es la fecha de fabricación en formato juliana y A el año de fabricación)

13. FECHA DE CONSUMO

24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: consumir preferentemente antes del fin de: ver lateral de la bandeja (queda marcado junto al lote)

14. INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Anexo II del Reglamento UE 1169/2011	Presencia / Traza / No
Cereales con gluten y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	TRAZA
Huevos y productos a base de huevos	TRAZA
Pescado y productos a base de pescado	TRAZA
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	TRAZA
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	TRAZA
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	TRAZA
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Anhídrido sulfuroso, sulfitos en concen. > a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂)	No
Altramuz y productos derivados	No
Moluscos y productos a base de moluscos	TRAZA

ELABORACIÓN
(Director Calidad)

APROBACIÓN
(Directora General)

REVISIÓN
(Director Técnico)

REFERENCIA: ESP -F-135
EDICIÓN: ABRIL 2023
Página 1 de 1