



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

## PAELLA VALENCIANA

Cazuela 380g

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

#### 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato cocinado listo para consumir. Envase circular a modo de cazuelita. Plato inspirado en el plato típico del levante español, se trata de un arroz seco con verduras y pollo, se suele preparar con un colorante amarillo que le da un color característico al plato, en este caso se utiliza un colorante natural.

#### 2. PROCESO DE ELABORACIÓN

Remojo de la judía garrofón con 24h de antelación. Corte semiautomático de la carne de pollo y cocción. Preparación de la salsa. Dosificación automática de todos los ingredientes a excepción de la judía garrofón y el pimiento rojo, termosellado, esterilización, lavado de envases, etiquetado, encajado y paletización.

#### 3. INGREDIENTES

Agua, 28% carne de pollo, 18% arroz, judías verdes, pimiento rojo, aceite de girasol, grasa de pollo, sal, ajo, tomate concentrado, especias, estabilizante (goma xantana) y colorante (extracto de cúrcuma).

#### 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	715 Kj
Energía	171 Kcal
Grasas	7.9 g
De las cuales Saturadas	1.7 g
Hidratos de carbono	16.1 g
De los cuales Azucares	0.4 g
Proteínas	8.0 g
Sal	0.8 g
Fibra Alimentaria	1.7 g

NOTA: eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

#### 7. PRESENTACIÓN

Peso Neto : 380 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 SAR. Certificado Ecológico. 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 <sub>2</sub> )	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-080

EDICIÓN: ABRIL 2023

Página 1 de 1