

{PREPARADO DE ARROZ AL HORNO}

Rev: 01

[FT69]

DATOS PROVEEDOR

Nombre	Industrias Cárnicas Sanjosé S.L.	Fotografía del producto 
Domicilio Social	Avda. Elche 21, Alcoy	
Registro Sanitario	ES 10.05737 / A CE 96 552 54 10	
Teléfono	carnicassanjose@carnicassanjose.com calidad@carnicassanjose.com	
e-mail		

DATOS DEL PRODUCTO

Denominación del producto	Preparado de arroz al horno	PARF
Descripción del producto	Preparado de costilla, panceta de cerdo y morcilla de cebolla.	
Ingredientes	Costilla de cerdo, panceta de cerdo y morcilla de cebolla (Cebolla cocida (52%), tocino, harina de arroz, sal, hemoglobina de porcino, fibras vegetales y especias. Tripa Natural de Cerdo comestible). Puede contener trazas de SULFITOS y SOJA.)	
Alérgenos alimentarios	Puede contener trazas de SULFITOS y SOJA	
OGM	Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente según homologación de proveedores.	

Información nutricional. Valores medios por 100 g

Valor Energético: Kjul/100g	1446 kJ
Valor Energético: Kcal/100g	347 kcal
Grasas	32,6 g
(de las cuales saturadas)	13,3 g
Hidratos de Carbono:	2,8 g
(de los cuales azúcares)	0,9 g
Proteínas	12 g
Sal	2,1 g

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS**

*E. coli	<5*10 ³ ufc/g
*Salmonella	Ausencia en 25 g

pH=	6±0,5
a _w =	0,9±0,25

Indicadores de seguridad alimentariaLos aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente.*

{PREPARADO DE ARROZ AL HORNO}

Rev: 01

[FT69]

DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO

- Recepción y almacenamiento de la materia prima
- Pesado de ingredientes según formulación, mezclado y amasado
- Formación del producto
- Envasado, etiquetado y encajado según especificaciones
- Congelación
- Almacenamiento y distribución

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO

- Formato congelado envasado en bandeja PET-Blanco G2- 2 kg

INFORMACIÓN ETIQUETA**PREPARADO ARROZ AL HORNO****INGREDIENTES**

Costilla de cerdo, panceta de cerdo y morcilla de cebolla (cebolla cocida (52%), tocino, harina de arroz, sal, hemoglobina de porcino, fibras vegetales y especias. Tripa natural de cerdo comestible). Puede contener trazas de SULFITOS y SOJA

SIN GLUTEN - SIN LACTOSA**MODO DE EMPLEO:**

Mantener a -18 °C y descongelar bajo refrigeración. Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar completamente hasta (75°C) en el centro del producto, antes de su consumo.

Inf.nutricional por 100g de producto

Valor energético	1446 kJ / 347 kcal
Grasas	32,6 g
de las cuales saturadas	13,3 g
Hidratos de carbono	2,8 g
de los cuales azúcares	0,9 g
Proteína	12 g
Sal	2,1 g

Fecha de congelación :

<Vacío>

Fecha de caducidad :

<Vacío>

Contenido:

<Vacío>

R23

LOTE:

<Vacío>

Para JET EXTRAMAR S.A -
Pol. Ind. Bassa-La Reva. C/ de Pnte, s/n. 46190 Tif. 96 166 74 06

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: Tª <-18 °C.

Fecha de caducidad (Vida útil): 18 meses desde la fecha de congelación.

Nº DE LOTE

- Características del lote: 6 dígitos: SSDAAA
- Dígitos de la semana de fabricación (SS): de 01 a 52.
- Dígito del día de fabricación (D): de 1 (lunes) a 7 (domingo).
- Dígitos del año de fabricación (AAA), p.ej. 022 (2022)

	“FICHA TÉCNICA”	-Fecha: 09/09/2022-	Pág.:3/3
	{PREPARADO DE ARROZ AL HORNO}	Rev: 01	
		[FT69]	

CONDICIONES DE USO

Descongelar y cocinar al gusto:

- Descongelar previamente en refrigeración.
- Cocinar completamente el producto antes de su consumo, debe sufrir un tratamiento térmico superior a 75 °C en el centro del producto.



Producto congelado: Mantener a ≤ -18 °C. Una vez descongelado no volver a congelar.

POBLACIÓN DESTINO

Todos los consumidores a excepción de los alérgicos a los alérgenos indicados (sulfitos y soja).

LEGISLACIÓN APLICABLE

- R2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- R1881/2006, sobre el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- RD474/2014, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- R1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- R852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- R853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- R178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- R1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- R10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

APROBACIÓN DE DOCUMENTO		
REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	30/08/2022	Creación de documento
01	09/09/2022	Actualización valor nutricional y etiqueta
REALIZADO POR:  Nombre: Laura Bautista		APROBADO POR:  Nombre: Javier Sanjosé Alonso