

Ed.: 16  
Enero'19

**AROS DE CEBOLLA REBOZADOS**

 Código  
**pf 112**
**Producto: AROS DE CEBOLLA REBOZADOS**
**Tipo de Producto:** Precocinado ultracongelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final

**Modo de empleo:** Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.

FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180 °C de 1 minuto y medio a 2 minutos.

HORNO TRADICIONAL (220°C)/ CONVECCIÓN (180°C): Durante 10 minutos aproximadamente.

**Marca: CABEZUELO**
**Formato:**
 4 x 800 g

**Acondicionamiento:** Palet Europeo 800x1200 mm 9 cajas base x 12 cajas altura = 108 cajas

**Cliente:** JET EXTRAMAR

**Persona contacto:** Pilar Valero

**Tf.:** 96 166 74 06

Modificaciones respecto edición anterior: Actualización conforme reglamento 1169/2011

Fecha: 25/03/21

Firma y sello CLIENTE:

Firma y sello CABEZUELO FOODS, S.L:

Cabezuelo Foods, S.L. se compromete a suministrar el producto cuyas características y condiciones se detallan en los siguientes apartados. A petición explícita del cliente se aportarán documentos tales como copia de RSI, Certificados de Aptitud alimentaria de los envases primarios, certificados de No OGM's, certificados de alérgenos, boletines de análisis (valor nutricional, contaminantes, residuos pesticidas, diagrama de flujo,...)

No se aceptará ninguna reclamación en la que no se indique el N° de lote de producto afectado para proceder a su estudio.

**Cabezuelo Foods S.L.**
**Dirección:** C/ Campo de Criptana Nº 86. Socuéllamos 13.630 (Ciudad Real) – España

**Teléfono:** + 34 926 532 842

**Teléfono 24h:** 616 437 360

**Fax:** + 34 926 531 969

**Teléfono Atención al Cliente:** 902 430 163

**e-mail:** [comercial@cabezuelofoods.com](mailto:comercial@cabezuelofoods.com)

y

[calidad@cabezuelofoods.com](mailto:calidad@cabezuelofoods.com)
**R.G.S.A.:** 26.00492/CR

Producto Fabricado en España (UE)

**Nombre persona responsable:** Félix Cabezuelo

**Teléfono contacto:** 616 437 360

<b>Denominación Comercial</b>	<b>AROS DE CEBOLLA REBOZADOS</b>	
<b>Denominación legal</b>	AROS DE CEBOLLA REBOZADOS	
<b>Ingredientes</b> en orden decreciente	Cebolla (38%), agua, harina de <b>trigo</b> , aceite de girasol, almidón de maíz, almidón de <b>trigo</b> , sal, levadura, gasificantes (E-500, E-450), espesantes (E-412, E-415) y colorante (E-101)	
<b>Valores energéticos medios</b> por 100g (kJ, kcal)	906 kJ, 216 kcal	
<b>Valores nutricionales medios</b> por 100g	grasas	9,5 g
	de las cuales:	
	-ácidos grasos saturados	1,15 g
	-ácidos grasos monoinsaturados	3,13 g
	-ácidos grasos poliinsaturados	5,2 g
	-ácidos grasos trans	0,066 g
	hidratos de carbono	28,5 g
	de los cuales:	
	-azúcares	3,17 g
	fibra alimentaria	0,5 g
	proteínas	3,8 g
	sal	0,98 g
	sodio	0,39 g
humedad	56,5 g	
cenizas	1,1 g	
<b>Peso neto</b>	3,200 Kg	
<b>Vida del producto</b>	18 meses a partir de su fecha de fabricación	
<b>Marcado de fechas</b> <b>Señalar la que proceda</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Consumir preferentemente antes del fin de ... MES-AÑO <input type="checkbox"/> Fecha de caducidad ... MES-AÑO	
	Localización de la fecha de caducidad: P. Frontal Bolsa Indicación del lote y su localización: P. Frontal Bolsa	
<b>Otras informaciones</b> (requerimientos legales) y/o frases de advertencia	- PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO - NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ HAYA SIDO DESCONGELADO - MANTÉNGASE A -18°C	
<b>Consejos de utilización</b>	Freír con abundante aceite a 180 °C de 1 y medio a 2 minutos aprox. HORNO TRADICIONAL (220°C)/ CONVECCIÓN (180°C): Durante 10 minutos aproximadamente.	
<b>Precauciones de empleo</b>	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar	
<b>Consejos de conservación</b>	<input type="checkbox"/> **3 días en congelador. <input type="checkbox"/> ***hasta la fecha de consumo preferente a -18°C en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado.	
<b>Logos</b> (embalaje reciclable, para uso alimentario..)	- Embalaje Reciclable (RECIPAP)	
<b>Envasado</b>	Primario: Bolsa: Bobina termosellada	
	Secundario: Caja precintada	
	Terciario: Palet: cantoneras + film plástico	
<b>Unidad mínima de venta</b>	<input type="checkbox"/> Bolsa <input checked="" type="checkbox"/> Caja <input type="checkbox"/> Palet	

Ingredientes						
Ingredientes y aditivos en orden decreciente	Materia prima		Tipo de envasado	Procedencia	Calidad (Calibre, categoría)	Porcentajes respecto producto terminado %
	Origen (anim, veget)	Estado (fresc, cong)				
	Origen	Estado				
<b>Cebolla</b>	Vegetal	Fresco	Cajas de plástico apilables con plástico intermedio entre la caja y el producto.	ESPAÑA	70/80 mm	38± 5
<b>Agua</b>						62 ± 5
<b>Preparado para enharinar (Gluten)</b>	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
<b>Preparado para empanar (Gluten)</b>	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
<b>Preparado para rebozar (Gluten)</b>	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
<b>Aceite Girasol</b>	Vegetal	Líquido	Depósitos 25.000 litros	ESPAÑA	Refinado	
<b>INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS:</b> En nuestras instalaciones se manipulan pescado, crustáceos, moluscos y queso						

(Naturaleza, % y origen de todos los Ingredientes, incluidos los aditivos, coadyugantes tecnológicos y aromas utilizados)

**Importante:** CABEZUELO FOODS S. L. ha decidido que en sus marcas propias no se utilice ningún ingrediente que provenga de un organismo modificado genéticamente, en este sentido, y para información al cliente/consumidor, en caso contrario, al lado de cada una de las materias primas se indicará "OGM" cuando sean o deriven de productos modificados genéticamente. Cuando la materia prima provenga del maíz o de la soja, el proveedor deberá asegurar a CABEZUELO FOODS S.L. que la semilla de origen de la que proviene el ingrediente o aditivo, no está genéticamente modificada (certificación tipo Identity Preserved que contenga flujo, sistema de trazabilidad y plan de control elaborado por un laboratorio independiente)

**Importante:** Se resaltan en rojo aquellos ingredientes alérgenos en sí mismos o que puedan contener sustancias alérgicas o hechos a base de alérgicos según el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre:

- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal), (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], castañas de pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de Macadamia y nueces de Australia (*Macadami ternifolia*), y productos derivados.
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en este caso expresar la cantidad en mg/kg o mg/litro)
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Ed.: 16  
Enero'19

**AROS DE CEBOLLA REBOZADOS**

 Código  
**pf 112**
**Especificaciones**
**Físico-Químicas**

PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA
- pH	
- Humedad	
- Diámetro	35-90 mm
- Grosor	10-12 mm
- Ausencia cuerpos extraños	Ausencia
- % Rebozado	57-67%
- Peso/Pieza	10-25 g
- Plomo	0,1 ppm
- Cadmio	0,05 ppm

**Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)**

- Aerobios mesófilos	10 <sup>6</sup> ufc/g
- Enterobacterias	10 <sup>4</sup> ufc/g
- <i>E. coli</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
- <i>S. aureus</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
- <i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
- <i>L. monocytogenes</i>	10 <sup>2</sup> ufc/ g

**Organolépticas**

<b>Color</b>	Dorado	<b>Forma</b>	Aros de cebolla rebozados
<b>Sabor</b>	Característico a cebolla	<b>Textura</b>	Crujiente
<b>Olor</b>	Típico de productos fritos	<b>% defectos</b>	5 % ± 2
<b>% materias extrañas ajenas al producto</b>	AUSENCIA	<b>Materias extrañas propias producto</b>	AUSENCIA
<b>Piezas/kg</b>	55/65	<b>Peso medio</b>	10/25 g
<b>Diámetro</b>	25/95 mm	<b>Grosor</b>	10/12 mm



**Legislación de Referencia aplicable:**

“CABEZUELO FOODS SL dispone de un listado actualizado de legislación y normativa aplicable en vigor, que a solicitud del cliente se le puede facilitar”

**Para los clientes del producto final:** *La presente Ficha Técnica de producto se mantendrá en vigor mientras no se modifiquen los ingredientes, proceso de fabricación o el propio producto final, en cuyo caso Cabezuelo Foods se compromete a informar a sus clientes de tales modificaciones para su aprobación*