	FICHA TÉCNICA	Ref: 1983
	Kebab de Ternera y Yogurt 190 g	
Doc: FT-1983	Fecha: 19/11/2014	Pág: 1/3

## DESCRIPCIÓN

Tortita de trigo rellena de carne de ternera cocinada al estilo Kebab, verduras y yogurt.

Formato: Enrollado abierto por un lado y cerrado por el otro.

Dimensiones aproximadas: 17 x 5 x 3 cm      Peso: 190 ± 7 g

## CONSERVACIÓN

Conservar a -18 °C. Si el producto se descongela debe ser utilizado, no debe ser congelado de nuevo.

## FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

18 meses a la temperatura de conservación.

## MODO DE PREPARACIÓN

Consumir calientes.


**Producto congelado:** En horno a 180-200 °C durante 7-8 minutos. En microondas: A media potencia durante 1,5 minutos y posteriormente poner en una sandwichera, plancha o sartén unos instantes dando la vuelta al producto hasta dorar ligeramente la tortita.

**Producto descongelado:** En horno a 180-200 °C durante 4-5 minutos. En sandwichera a media potencia durante 1,5 minutos. En microondas a media potencia durante 1 minuto, untar con mantequilla, y poner en una plancha, sartén o sandwichera hasta que se dore la tortita.

En todos los casos se recomienda untar el producto con mantequilla, margarina o aceite vegetal previamente. Cuando se utiliza la sandwichera se recomienda proteger el producto con papel especial para hornear. Los tiempos de regeneración varían en función del aparato, potencia y número de unidades a preparar.

## LOGÍSTICA

Caja		Palet	
Unidades x peso (g) / unidad	15 u x 190 g	Cajas	221
Peso Neto (kg)	2,85	Cajas/capa	13
Peso Bruto (kg)	3,05	Capas	17
Dimensiones (mm)	300 x 235 x 105	Unidades	3315
Materiales:		Tipo	Europeo / madera
Caja (secundario)	Cartón	Peso Bruto (kg)	704
Bolsa (primario)	PEBP (HDPE)	Dimensiones (cm)	120 x 80 x 196
Cinta adhesiva (sec.)	Polipropileno		
GTIN-14 (EAN14)	18436023328217		

	FICHA TÉCNICA	Ref: 1983
	Kebab de Ternera y Yogurt 190 g	
Doc: FT-1983	Fecha: 19/11/2014	Pág: 2/3

## INGREDIENTES

Tortita (41%): Harina de **trigo**, agua, grasas vegetal de palma, estabilizantes (glicerol y goma xantana), sal, emulsionante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), corrector de acidez (ácido cítrico), conservadores (propionato sódico y sorbato potásico), gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico). Relleno (59%): Tomate, yogurt (25%\*, **leche** pasteurizada de vaca, **leche** desnatada en polvo, proteínas **lácteas** y fermentos lácteos), carne Kebab asada [16%\*, carne de ternera (10%\*), carne de pavo, pan rallado (harina de **trigo**, agua, sal y levadura), patata, yogurt (**leche** pasteurizada, **leche** desnatada en polvo y fermentos lácteos), proteína de **soja**, harina de maíz, sal, agua, aceite de girasol, potenciador del sabor (glutamato monosódico), antioxidante (ácido cítrico), emulsionantes (difosfatos, mono y diglicéridos de ácidos grasos y ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos), especias], cebolla, zanahoria, col, aceite de girasol, plantas aromáticas, sal, pimienta y harina de **trigo**.  
\*Porcentaje calculado sobre el relleno.

## ALÉRGENOS


Presencia de alérgenos conocida según el estado actual de nuestra información y conocimientos, de acuerdo al Reglamento (UE) 1169/2011 (**P**: presencia; **T**: trazas; - : ausencia):

Gluten	<b>P</b>	Frutos de cáscara	-
Crustáceos	-	Apio	-
Huevos (de gallina)	<b>T</b>	Mostaza	<b>T</b>
Pescado	-	Granos de sésamo	-
Cacahuete	-	Sulfitos (> 10mg/kg o L)	-
Soja	<b>P</b>	Altramuces	-
Leche y productos lácteos (incl. Lactosa)	<b>P</b>	Moluscos	-

## VALORES NUTRICIONALES

Cantidad de producto:	100 g	Unidad (190 g)	% IR*
Energía:	204 kcal / 855 kJ	387 kcal / 1624 kJ	19
Grasas:	8,6 g	16,4 g	23
de las cuales saturadas:	3,7 g	7,0 g	35
Hidratos de carbono:	5,9 g	11,3 g	4
de los cuales azúcares:	3,5 g	6,6 g	7
Fibra	0,6 g	1,2 g	
Proteínas	6,6 g	12,6 g	25
Sal	1,7 g	3,1 g	52

\* Porcentaje de la Ingesta de Referencia para un adulto medio (2000 kcal / 8400 kJ) por unidad.

	FICHA TÉCNICA	Ref: <b>1983</b>
	<b>Kebab de Ternera y Yogurt 190 g</b>	
Doc: FT-1983	Fecha: 19/11/2014	Pág: 3/3

### **DECLARACIÓN SOBRE OMG Y INGREDIENTES IRRADIADOS.**

---

El producto no contiene ingredientes procedentes de OMG ni ingredientes irradiados.

### **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

---

Los establecidos por el Reglamento CE 2073/2005 de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

### **CODIFICACIÓN DE LOTE**

---

**ADDD** A: última cifra del año de producción; DDD: día de fabricación según el calendario Juliano.