

Ed.: 13  
Enero'19

**VERDURAS EN TEMPURA**

 Código  
**pf 191**
**Producto: VERDURAS EN TEMPURA**
**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.

**Marca: CABEZUELO**
**Formato:**
 4 x 1000 g

**Acondicionamiento: Palet Europeo 800x1200                      9 cajas base x 11 cajas altura = 99 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:** 616 437 360  
**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>VERDURAS EN TEMPURA</b>	
<b>Denominación legal</b>	VERDURAS REBOZADAS	
<b>Ingredientes</b> en orden decreciente	Verduras (Calabacín, Pimiento Verde, Pimiento Rojo, Cebolla y Zanahoria) (60%), agua, harina de <b>trigo</b> , aceite de girasol, harina de arroz, almidón modificado, almidón, sal, dextrina de maíz, levadura, gasificantes (E-500, E450) y estabilizantes (E-461, E-412, E-415)	
<b>Valores energéticos medios por 100g (kJ, kcal)</b>	709 kJ /171 kcal	
<b>Valores nutricionales medios por 100g</b>	grasas	13,5 g
	de las cuales:	
	-ácidos grasos saturados	2,36 g
	-ácidos grasos monoinsaturados	4,57 g
	-ácidos grasos poliinsaturados	6,57 g
	-ácidos grasos trans	< 0,1g
	hidratos de carbono	9,6 g
	de los cuales:	
	-azúcares	2,6 g
	fibra alimentaria	3,9 g
	proteínas	<1 g
	sal	0,49 g
sodio	0,195 g	
<b>Peso neto</b>	4 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</li> <li>- NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ HAYA SIDO DESCONGELADO</li> <li>- MANTÉNGASE A -18°C</li> </ul>	
<b>Consejos de utilización</b>	Freír con abundante aceite a 180 °C de 1 minuto y medio a 2 minutos.	
<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>	<b>Primario:</b> Bolsa: Bobina termosellada	
	<b>Secundario:</b> Caja precintada	
	<b>Terciario:</b> 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				
<b>Cebolla Calabacín Pimiento Rojo Pimiento Verde Zanahoria</b>	Vegetal	Fresco	Cajas de plástico apilables con plástico intermedio entre la caja y el producto.	ESPAÑA		60± 5
<b>Agua</b>						40 ± 5
<b>Preparado para enharinar (Gluten)</b>	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
<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 alérgenas o hechos a base de alérgenos 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

Especificaciones			
Físico-Químicas			
PARAMETRO		VALOR DE REFERENCIA	
- pH			
- Humedad			
- Tamaño		50/115 mm	
- Grosor		8/10 mm	
- Ausencia cuerpos extraños		Ausencia	
- % Rebozado		35-45 %	
- Peso/Pieza		5-15 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		
- Mohos y Levaduras	-----		
Organolépticas			
<b>Color</b>	Dorado	<b>Forma</b>	Verduras en tiras
<b>Sabor</b>	Característico a las verduras	<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>	130/150	<b>Peso medio</b>	5/15 g
<b>Tamaño</b>	50/115 mm	<b>Grosor</b>	8/10 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*