

Ed.: 02
Enero'23

QUESO BRIE EMPANADO

 Código
pf 212
Producto: QUESO BRIE EMPANADO
Tipo de Producto: Empanado Precocinado congelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final

Modo de empleo: Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar. Freír con abundante aceite a 180 °C durante 2 minutos y medio aproximadamente.

Marca: CABEZUELO
Formato:
 3 x 1000 g

Acondicionamiento: Palet Europeo 800x1200 mm 11 cajas base x 14 cajas altura = 154 cajas
Cliente: JET EXTRAMAR
Persona contacto: Julio Tomás
Tf.:

Modificaciones respecto edición anterior: Declaración trazas soja y mostaza

Fecha: 16/12/24

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 N° 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 y 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

Ed.: 02
Enero'23

QUESO BRIE EMPANADO

 Código
pf 212

Denominación Comercial	QUESO BRIE EMPANADO		
Denominación legal	QUESO BRIE EMPANADO		
Ingredientes en orden decreciente	Queso Brie (55%) (Leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, moho de camembert, cuajo microbiano), harina de trigo , agua, aceite de girasol, sal, almidón, levadura, dextrosa de maíz, proteína de guisante, gasificante (E450i, E500ii), estabilizante (E461), especias (perejil, cúrcuma, pimentón), colorante (E101)		
Valores energéticos medios por 100g (kJ, kcal)	1167 kJ, 279 kcal		
Valores nutricionales medios por 100g	grasas	14 g	
	de las cuales:		
	-ácidos grasos saturados	6,45 g	
	-ácidos grasos monoinsaturados	3,99 g	
	-ácidos grasos poliinsaturados	3,66 g	
	hidratos de carbono	25,6 g	
	de los cuales:		
	-azúcares	2,2 g	
	fibra alimentaria	<1 g	
	proteínas	12,5 g	
sal	1,3 g		
sodio	0,532 g		
Peso neto	3 kg (caja)		
Vida del producto	18 meses a partir de su fecha de fabricación		
Marcado de fechas Señalar la que proceda	<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 Indicación del lote y su localización: P. Frontal		
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia			
Consejos de utilización	Freír con abundante aceite a 180 °C durante 2 min y medio aproximadamente.		
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar		
Consejos de conservación	<input type="checkbox"/> ***hasta la fecha de consumo preferente a -18°C en congelador. No volver a congelar el producto una vez descongelado.		
Logos (embalaje reciclable, para uso alimentario..)	- Embalaje Reciclable (RECIPAP)		
Envasado	Primario: Bolsa: Bobina termosellada		
	Secundario: Caja precintada		
	Terciario: Palet: cantoneras + film plástico		
Unidad mínima de venta	<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				
Queso Brie (Leche)	Animal	Congelado	Caja de 10 kg con porciones de queso IQF	ALEMANIA		55 ± 5
Agua						45 ± 5
Preparado para encolar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Polvo	
Preparado para empanar (Gluten)	Vegetal	Seco	Sacos de papel de 25 Kg	ESPAÑA	Grano fino y semiduro	
Aceite Girasol	Vegetal	Líquido	Depósitos 25.000 litros	ESPAÑA	Refinado	
INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE ALÉRGENOS PUEDE CONTENER TRAZAS DE: Pescado, crustáceos, moluscos, leche, soja y mostaza.						

(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		40-45 mm	
- Ausencia cuerpos extraños		Ausencia	
- % Empanado		47-57%	
- Peso/Pieza		15-25 g	
- Plomo		0,1 ppm	
- Cadmio		0,05 ppm	
Microbiológicas (Grupo A Comidas Preparadas)			
- Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/g		
- Enterobacterias	10 ⁴ ufc/g		
- <i>E. coli</i>	10 ² ufc/g		
- <i>S. aureus</i>	10 ² ufc/g		
- <i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g		
- <i>L. monocytogenes</i>	10 ² ufc/ g		
Organolépticas			
Color	Dorado	Forma	Triangular
Sabor	Típico a queso	Textura	Semi-crujiente
Olor	Típico de productos fritos	% defectos	5 % ± 2
% materias extrañas ajenas al producto	AUSENCIA	Materias extrañas propias producto	AUSENCIA
Piezas/kg	35/45	Peso medio	19/29 g

**Legislación de Referencia aplicable:**

"CABEZUELO FOOS 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*