

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 23/01/2019	Pág.: 1/2
	<b>ESCALOPE DE VACUNO ELABORADO EMPANADO</b>	Rev.: 13	
		<b>Preparados Cárnicos Dadyma, S.L.U.</b>	

### Datos del proveedor

<b>Nombre:</b> PREPARADOS CÁRNICOS DADYMA, S.L.U.	<b>Domicilio Social:</b> C/ RAJOLERS, Nº 26
<b>Registro Sanitario:</b> 10.12250/V	<b>Teléfono:</b> 96 156 73 72
<b>e-mail:</b> preparadoscarnicos@dadyma.com	<b>Fax:</b> 96 155 07 47

### Datos del producto

<b>Denominación del producto:</b> ESCALOPE DE VACUNO ELABORADO EMPANADO	<b>Código:</b> 32300
---	----------------------

**Descripción del producto:**  
Producto cárnico de alto valor nutritivo elaborado con carne de vacuno, empanado, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

**Ingredientes:**  
Vacuno (47%), adobo (agua, sal, maltodextrina, proteínas de SOJA, antioxidantes (E-301 y E-331), conservador (E-262), dextrosa, fibras vegetales, aroma), rebozado (pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), agua, almidón, sal, harina de ALTRAMUZ, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451 y E-461) y conservador (E-200)). Puede contener trazas de LECHE y SULFITOS.

**Alérgenos alimentarios:**  
Contiene soja, gluten (trigo) y altramuz. Puede contener trazas de leche y sulfitos.  
Según legislación vigente sobre alérgenos alimentarios (RD 1245/2008 y sus posteriores modificaciones)

**OGM:**  
Este producto no contiene Organismos Modificados Genéticamente

**Criterios microbiológicos:**

Aerobios mesófilos	< 5*10 <sup>6</sup> ufc/g
<i>E. coli</i>	<5*10 <sup>3</sup> ufc/g
<i>S. aureus</i>	<5x10 <sup>3</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 10 g

Según legislación aplicable a los preparados de carne (RD 2073/2005 y sus posteriores modificaciones) o más restrictivo

**Criterios físicos-químicos:**  
Los aditivos utilizados están autorizados y en la proporción permitida por la legislación vigente (Reglamento 1333/2008)

**Valores nutricionales y energéticos por cada 100 g de producto:**

Energía	612 kJ/146 kcal
Grasas	2.63 g
saturadas	0.74 g
Hidratos de carbono	17 g
azúcares	1.09 g
Proteínas	13.9 g
Sal	1 g

### Descripción de las etapas del proceso

- Recepción de la materia prima (control del producto recibido) y almacenamiento.
- Adobado de la carne de vacuno.
- Corte en filetes.
- Empanado.
- Congelado, envasado en cajas y etiquetado.
- Almacenamiento y distribución.

### Características del envasado

**Sistema de envasado:**  
Envasado de 5 kg en caja de cartón ondulado tipo B1, protegida por una bolsa de polietileno de baja presión, apta para uso alimentario.

#### Características del envase unitario (Caja)

Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	Unidades / caja	kg aprox. / caja
387	263	124	-	5

#### Características de la paletización

Formato palet	Nº cajas / capa palet	Nª capas / palet	Nºcajas / palet	kg aprox. / palet
Europeo	9	13	117	585



# FICHA TÉCNICA

Fecha:  
23/01/2019

Pág.:  
2/2

## ESCALOPE DE VACUNO ELABORADO EMPANADO

Rev.: 13

Preparados Cárnicos  
Dadyma, S.L.U.

### Información de la etiqueta

#### 743 ESCALOPE DE VACUNO ELABORADO EMPANADO

PREPARADO CÁRNICO CON AGUA AÑADIDA

INGREDIENTES: Vacuno (47%), adobo (agua, sal, maltodextrina, proteínas de SOJA, antioxidantes (E-301 y E-331), conservador (E-282), dextrosa, fibras vegetales, aroma), rebozado (pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), agua, almidón, sal, harina de ALTRAMUZ, proteína de SOJA, estabilizantes (E-451 y E-461) y conservador (E-200)). Puede contener trazas de LECHE y SULFITOS.

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

Modo de empleo: Sin descongelar, freír en abundante aceite. Cocinar completamente el producto antes de su consumo.

Consumir preferentemente antes del fin de: 07/2020

Fecha elaboración y congelación: 180119 Lote:19018



JET EXTRAMAR, S.A.

Pol. Ind. La Reva  
C/ Poniente, S/N 46394  
Ribarroja (Valencia)  
Tfno. 96 166 74 06

ES PESO NETO:  
10.12250/V  
CE

#### VALOR NUTRICIONAL (por 100 g de producto)

Energía: 612 kJ/146 kcal  
Grasas: 2.63 g  
saturadas: 0.74 g  
Hidratos de carbono: 17 g  
azúcares: 1.09 g  
Proteínas: 13.9 g  
Sal: 1 g

Según Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

### Condiciones de conservación y nº de lote

Condiciones de conservación durante almacenamiento y transporte: T<sup>a</sup> < -18°C

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

Características del lote: Código de 5 dígitos que coincide con la fecha de elaboración y congelación según el calendario juliano.

### Condiciones de uso y población de destino

#### Condiciones de uso:

Freír en abundante aceite. Cocinar completamente el producto antes de su consumo.

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

Población de destino: Todos los consumidores, a excepción de los alérgicos a alérgenos indicados (gluten, altramu, soja, leche y sulfitos).

### Fotografía del producto



Realizado por: Calidad

Aprobado por: Gerencia