

Ed.: 01
 Mayo '18

PORRAS FRITAS

 Código
pc 009
Producto: Porras Fritas
Tipo de Producto: Producto ultracongelado que requiere su terminación adicional por parte del consumidor final

Modo de empleo:

1. Tostador: Introducir la porra frita directamente del congelador al tostador y mantener durante 3 minutos.
2. Horno: Precalentar el horno durante 10 minutos e introducir la porra frita directamente del congelador al horno. Calentar 4/5 minutos a temperatura de 225°C aproximadamente.
3. Sartén o plancha: directamente del congelador, vuelta y vuelta, sin aceite, hasta conseguir la temperatura ideal.
4. Sin calentar: dejar descongelar totalmente.

Marca: BLANCA
Formato:
 5 x 250 g

Acondicionamiento: Palet Europeo 800x1200 mm 9 cajas base x 11 cajas altura = 99 cajas
Cliente: CONGELADOS PINTO, S.L
Persona contacto:
Tf.:

Modificaciones respecto edición anterior: Primera edición

Fecha: 04/03/21

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 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.: 01
 Mayo '18

PORRAS FRITAS

 Código
pc 009

Denominación Comercial	PORRAS FRITAS		
Denominación legal	Masa con forma alargada sometida a un proceso de fritura y ultracongelación		
Ingredientes en orden decreciente	Harina de trigo , sal, bicarbonato sódico, agua y aceite de girasol		
Valores energéticos medios por 100g (KJ, Kcal)	1840.96 kJ; 440 kcal		
Valores nutricionales medios por 100g	Grasas	30 g	
	De las cuales saturadas	8,1 g	
	Hidratos de carbono	46 g	
	De los cuáles azúcares	2,9 g	
	Proteínas	2,9 g	
	Sal	0,15 g	
Peso neto	1,250 Kg		
Vida del producto	18 meses desde la fecha de congelación		
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 Bolsa Indicación del lote y su localización: P. Frontal Bolsa		
Otras informaciones (requerimientos legales) y/o frases de advertencia	- PRODUCTO CONGELADO - NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ HAYA SIDO DESCONGELADO - MANTÉNGASE A -18°C		
Consejos de utilización	5. Tostador: Introducir la porra frita directamente del congelador al tostador y mantener durante 3 minutos. 6. Horno: Precalentar el horno durante 10 minutos e introducir la porra frita directamente del congelador al horno. Calentar 4/5 minutos a temperatura de 225°C aproximadamente. 7. Sartén o plancha: directamente del congelador, vuelta y vuelta, sin aceite, hasta conseguir la temperatura ideal. 8. Sin calentar: dejar descongelar totalmente.		
Precauciones de empleo	Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar		
Consejos de conservación	<input type="checkbox"/> **3 días en congelador. <input type="checkbox"/> ***hasta la fecha de caducidad 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

Ed.: 01
Mayo '18**PORRAS FRITAS**Código
pc 009

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 V del Real decreto 2220/2004 de 26 de noviembre:

- 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.: 01
 Mayo '18

PORRAS FRITAS

 Código
pc 009
Especificaciones
Microbiológicas

- <i>E. coli</i>	Ausencia
- <i>Salmonella</i>	Ausencia
- <i>L. monocytogenes</i>	Ausencia
- <i>Aerobios mesófilos</i>	< 40 ufc/g
- <i>Coliformes</i>	Ausencia
- <i>S. aureus</i>	Ausencia

Organolépticas

Color	Dorado	Olor	Típico de porra
Sabor	Típico de porra	Textura	Crujiente
Largo (mm)	200-210	Peso	41+/-1
Grosor (mm)	25-30	Piezas/kg	24+/-1



Ed.: 01
Mayo '18**PORRAS FRITAS**Código
pc 009**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*