

	FICHA TÉCNICA DE PARRILLADA VERDURA PATATA TG 2X2,5 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3003
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
 C.I.F. B-83491761
 Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
 28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Parrillada de verduras asadas + patata

Código EAN 13: 8436024104578
 Código EAN 128: (01) 18436024104575(15)FC(10)LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN

<i>Producto</i>	<i>Tipo</i>	<i>% estándar</i>	<i>% mínimo</i>
Calabacín asado	Rodajas	22	17
Cebolla asada	20x20	11	8
Patata asada	Rodajas 20/45	37	29
Pimiento rojo asado	Tiras 30mm	10	8
Pimiento amarillo asado	Tiras 30mm	8	6
Berenjena asada	14x36x30	12	9

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Patata asada, calabacín asado, berenjena asada, cebolla asada, pimiento rojo y amarillo y aceite de girasol.

MARCA COMERCIAL

	FICHA TÉCNICA DE PARRILLADA VERDURA PATATA TG 2X2,5 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3003
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Marca TOPGEL

Si

No, entonces:

Marca proveedor

Marca Blanca

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Sartén: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 7 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.

No volver a congelar una vez descongelado.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón

Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm) 39.5

Ancho (cm) 29.5

Alto (cm) 13.0

Unidades caja: 2

Palé:

Kilos caja: 5 kg

Formato Palé: EUR

Cajas x fila: 8

Filas x palé: 14

Kg de Palé: 620 kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	11,0 g
De los cuales azúcares:	3,8 g
Grasas:	0,7 g
De las cuales saturadas:	0,1 g
Proteínas:	1,8 g
Sal:	0,07 g

VALOR ENERGÉTICO POR 100g

Kcalorías: 63

	FICHA TÉCNICA DE PARRILLADA VERDURA PATATA TG 2X2,5 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3003
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Kjulios: 264

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes

Normas

Microorganismos aeróbicos / g (30°C)

Coliformes / g (30°C)

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g

Salmonella en 25g

Ausencia

Listeria monocytógenes

100ufc/g

Clasificación del producto:

Otras normas ¿???

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso (**indicar también si existen trazas como TRAZAS**):

1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:

a. Trigo

b. Centeno

c. Cebada

d. Avena

e. Espelta

f. Kamut

2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo

4. Pescado y productos a base de pescado.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

6. Soja y productos a base de soja

7. Leche y derivados

8. Lactosa

9. Frutos de cáscara:

a. Avellanas

f. Almendras

b. Anacardos

c. Pascanas

d. Castañas de Pará

e. Pistachos

f. Nueces

g. Nueces de Macadamia

10. Apio y derivados

11. Mostaza y productos derivados

12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

13. Dióxido de azufre y sulfitos

14. Altramuces y productos derivados de altramuces

15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

	FICHA TÉCNICA DE PARRILLADA VERDURA PATATA TG 2X2,5 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3003
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Típico del producto fresco
 Sabor: Típico del producto fresco
 Textura: Típico del producto fresco
 Olor: Típico del producto fresco

Otros datos cualitativos:

pH =
 Grados Brix =
 Humedad:
 Ácidos grasos libres:
 Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
 % Rebozado:
 % Empanado:
 % Sal:
 Talla o calibre:
 Nº piezas:
 % inyección:
 Peso pieza/unidad:
 Origen:
 Zona FAO:

Nombre en latín especie: Patata (*Solanum tuberosum L.*), Calabacín (*Cucurbita pepo L.*), Berenjena (*Solanum melongena*), cebolla (*Alium cepa L.*) y pimiento (*Capsicum annum L.*)

Método de producción: Extractiva Acuicultura Otro:.....

Presentación:

- IQF
- VACÍO
- HIGIENIZADO
- INTERFOLIADO
- OTRO

Peso escurrido:

Contiene OMG's: SI NO