
	FICHA TÉCNICA – LONCHEADO DE KEBAB VACUNO GOURMET 1 KG	Ed 05.24
		13/02/2025

1. Datos de la Empresa:

Razón Social:	Gourmet Food Experience, S.L
Dirección:	C/Arroyo Valtorón, nº15
Localidad	Valdetorres de Jarama
C.I.F	B-86056645
Nº RGSEAA	10.23889/M Fabricación o Elaboración o Transformación – Preparados de carne y carne picada Actividades específicas - Sala de despiece de carnes de aves Actividades específicas - Establecimiento de congelación Fabricación o Elaboración o Transformación – Productos cárnicos
e-mail	info@gourmet-fe.com



2. Características del producto:

Denominación de venta	LONCHEADO DE KEBAB VACUNO GOURMET 1 KG
Clasificación según (Reglamento 853/2004)	Producto cárnico
Descripción	Loncheado de carne de kebab. Consiste en finas láminas de carne cocinadas en un horno vertical y ultracongeladas IQF.
Presentación	8 bolsas de 1 kilogramos por caja (total: 8 kg)
Origen del producto	España
Uso previsto y grupo de consumidores a los que va dirigido	Producto cárnico para ser cocinado antes de su consumo. Este producto está indicado para todo aquel consumidor que no presente alergias o intolerancias a ninguno de los ingredientes descritos en el etiquetado del producto.
Presentación del producto	

3. Composición del producto:

Ingredientes	Carne (71%) (carne de vacuno (39%), carne de pollo (23%) y carne de pavo (9%)), agua, aglutinante (proteína de SOJA , fécula de patata, estabilizante (E-451), maltodextrina, corrector de acidez (E-222, E-331)), pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN) , agua, sal y levadura), condimentos (potenciador del sabor E-621), sal, dextrosa, especias (contiene APIO y MOSTAZA) aroma de TRIGO (GLUTEN) , aroma, condimento, azúcar, fécula de patata, extracto de levadura, maltodextrina) y cebolla.
Alérgenos	Contiene gluten, apio, soja, mostaza
OGMs	GOURMET FOOD EXPERIENCE S.L.U. certifica que el producto de la presente ficha no es un Organismo Genéticamente Modificado y no contiene O.G.M., en el sentido de la parte A artículo 2 de la directiva CE 2001/18 del 12/03/2001 y lo indicado en La Directiva 2003/89/CE. Por lo tanto, no aplica la existencia de menciones específicas de etiquetado.

Cliente: Fecha:	GOURMET FOOD EXPERIENCE, S.L Fecha: Febrero 2024
--------------------	---

 	FICHA TÉCNICA – LONCHEADO DE KEBAB VACUNO GOURMET 1 KG	Ed 05.24
		13/02/2025

4. Condiciones del producto

Vida útil del producto	18 meses.
Loteado	Se identifica con la fecha de elaboración: año/m/día.
Fecha de congelación	La fecha de congelación coincide con la fecha de horneado del producto.
Conservación	Conservar a Tª de congelación hasta su consumo.
Uso	Cocinar completamente antes de su consumo a una temperatura >65°C en el centro del producto.
Preparación	Cocinar sin descongelar: En plancha o sartén durante 5 minutos, en horno a 180°C con calor arriba y abajo durante 5 minutos, en grill del microondas durante 4 minutos.
Transporte	Se realiza transporte en vehículos adaptados que permiten mantener las condiciones óptimas de conservación de los productos.

5. Información nutricional

VALORES MEDIOS EN 100 g	
Valor Energético	1186 KJ/283 kcal
Grasas	20 g
de las cuales Saturadas	9,8 g
Hidratos de Carbono	8,8 g
de los cuales Azúcares	1,1 g
Proteínas	17 g
Sal	2,4 g



6. Descripción del proceso de elaboración

- Elaboración del pincho de kebab
- Horneado del pincho de kebab
- Loncheado de la carne
- Ultracongeladas "IQF" (Congelación Rápida individualizada)
- Envasado de la carne en bolsas de 1 Kg
- Empaquetado

7. Características analíticas

	Parámetros	Límites	Legislación
Microbiológicas	<u>Salmonella</u>	n=5; c=0; m, M: No detectado en 25 g	Reglamento 2073/2005
	<u>Enterobacterias</u>	<10 000ufc/g	
	<u>S. aureus</u>	<100ufc/g	
	<u>E.Coli:</u>	m = 500ufc/cm2; M = 5 000 ufc/cm2; n = 5; c =2	
Organolépticas	Olor: Característico de la carne de kebab cocinada		
	Color: Característico del producto		
	Aspecto: Lonchas uniformes		
	Textura: Típica del producto, firme debido a que se trata de un producto congelado		

Cliente: Fecha:	GOURMET FOOD EXPERIENCE, S.L Fecha: Febrero 2024
--------------------	---

 	FICHA TÉCNICA – LONCHEADO DE KEBAB VACUNO GOURMET 1 KG	Ed 05.24
		13/02/2025

8. Datos logísticos

DATOS LOGÍSTICOS							
Medidas Caja					Datos Palet		
Bolsas/caja	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Peso Kg	Cajas/Fila	Filas/Palet	Peso Kg
8	39,5	29,5	23,5	8	8	8	512

9. Requisitos Legales

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento (UE) No 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión

Cliente: Fecha:	GOURMET FOOD EXPERIENCE, S.L Fecha: Febrero 2024
--------------------	---