

1. Datos de la Empresa:

Razón Social:	Gourmet Food Experience, S.L
Dirección:	C/Arroyo Valtorón, nº15, 28150
Localidad	Valdetorres de Jarama, Madrid (España)
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 KEBAB DE POLLO GOURMET 1000g
Clasificación según (Reglamento 853/2004)	Producto cárneo
Descripción	Loncheado de carne de kebab. Consiste en finas láminas de carne cocinadas en un horno vertical y ultracongeladas IQF
Presentación	10 bolsas de 1000 gramos por caja (total: 10 kg)
Fabricado en / Origen carne	Fabricado en España. Origen de la carne UE
Uso previsto y grupo de consumidores a los que va dirigido	Producto cárneo 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 de pollo (82%), agua, sal, maltodextrina, dextrosa, cebolla, ajo, estabilizantes (E-451, E-450), proteína de SOJA , almidón de patata, especias (contiene APIO , MOSTAZA), hierbas, extracto de levadura, aroma
Tolerancias de los aditivos y especias empleadas en el producto	±0,5%
Alérgenos	Soja, apio, 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.
Producto halal	Apto para consumidor halal.  IH-988/1.3/M/61 Atención al consumidor halal+34957634073

Cliente:
Fecha:

GOURMET FOOD EXPERIENCE, S.L.
Fecha: diciembre 2024

4. Condiciones del producto

Vida útil del producto	18 meses
Loteado	Se identifica con la fecha de elaboración: yymmdd
Fecha de congelación	La fecha de congelación coincide con la fecha de horneado del producto
Conservación	Conservar a temperatura de congelación hasta su consumo (-18°C)
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	739	kJ
	177	kcal
Grasas	9,8	g
<i>de las cuales Saturadas</i>	2,6	g
Hidratos de Carbono	1,1	g
<i>de los cuales Azúcares</i>	0,5	g
Proteínas	21	g
Sal	1,7	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 1000 g
- Empaquetado

7. Características analíticas

	Parámetros	Límites	Legislación
Microbiológicas	<u>Salmonella</u> <u>Enterobacterias</u> <u>Campylobacter:</u> <u>S. aureus</u> <u>E.Coli:</u>	n=5; c=0; m, M: No detectado en 25 g <10 000ufc/g <100 ufc/g <100ufc/g m = 500ufc/cm ² ; M = 5 000 ufc/cm ² ; n = 5; c = 2	Reglamento 2073/2005
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: diciembre 2024

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
10	39,5	29,5	23,5	10	8	8	640

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 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento 1881/2006.

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