




| | | |
|---|---|----------------|
|   | FICHA TÉCNICA – LONCHEADO KEBAB DE POLLO GOURMET 1000g | Ed 06.24 |
| | | diciembre 2024 |


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 cárnico |
| 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 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 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.  |

| | |
|--------------------|--|
| 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 |
| de las cuales Saturadas | 2,6 | g |
| Hidratos de Carbono | 1,1 | g |
| de los cuales Azúcares | 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> | n=5; c=0; m, M: No detectado en 25 g | Reglamento 2073/2005 |
| | <u>Enterobacterias</u> | <10 000ufc/g | |
| | <u>Campylobacter:</u> | <100 ufc/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: | GOURMET FOOD EXPERIENCE, S.L. |
| Fecha: | Fecha: diciembre 2024 |

| | | |
|---|---|----------------|
|   | FICHA TÉCNICA – LONCHEADO KEBAB DE POLLO GOURMET 1000g | Ed 06.24 |
| | | 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 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 |
|--------------------|--|