

Ramos Vega, S.L. Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO 41110 - Bollullos de la Mitación Sevilla	ASPECTOS GENERALES	Asp.Gen.5	Rev11
		Fecha Elaboración: 05/03/2023	
Ficha Técnica de Producto: HUEVO Bechamel		Pág.- 1 / 1	

Denominación Comercial del Producto	HUEVO Bechamel o HUEVO Bechamel Congelado		
Clasificación del Producto	Plato preparado sin tratamiento térmico.		
Composición Cualitativa (Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)	HUEVO 55%, harina de TRIGO , LECHE , cebolla, aceite de girasol, encolante (almidón, proteína de SOJA , harina de ALTRAMUZ , estabilizante E-451, E-412, E-415 conservador E-200, colorantes E-160c y E-101ii), pan rallado (TRIGO) y sal.		
Descripción del Proceso	El huevo cocido se parte por la mitad y se envuelve con la masa de bechamel. Luego se empana (manual o automáticamente) con encolante y pan rallado. Se envasan y se enfrían en el túnel de abatimiento a Tª 0°C durante 40', para refrigeración y a Tª -18°C durante 90', para congelación.		
Formatos de Presentación	Refrigerado: en bandeja de polipropileno termosellado con film transparente. Congelado: en bolsa de polipropileno termosellada.		
Envasado	Refrigerado: envasado en atmosfera modificada mediante vacío compensado con envasadora automática. Peso 1.500 g. Congelado: congelado en bolsas de 500. g y 1.000 g. y envasado en cajas de 6.000 g.		
Etiquetado	Etiquetas adhesivas, conteniendo las indicaciones obligatorias según R(CE) 1169/2011, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación Comercial del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Condiciones de conservación. - Identificación fiscal de la industria. - Lote. - Fecha de caducidad. - Marca de identificación. - Valores Nutricionales - Instrucciones de uso. 		
Sistema de Loteado	El loteado está compuesto por seis dígitos numéricos: " xyyzz. ", donde "xx" es el día del mes, "yy" el mes del año y "zz" el año. El número de lote coincide con la fecha de elaboración del producto.		
Condiciones de Conservación	Refrigerado: Tª ≤ 4°C. Congelado: Tª ≤ -18°C.		
Condiciones de Transporte	Refrigerado: Vehículos Frigoríficos. Congelado: Vehículos Congeladores.		
Destino Final Previsto	Consumidor Final y Terceros		
Fecha de Caducidad	Refrigerado: 10 días desde la fecha de elaboración. Congelado: 14 meses desde el mes de elaboración		
Criterios Microbiológicos Aplicables	Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos "aplicables a los productos alimenticios".		
	Salmonella	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
	Listeria monocitógenas	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
Categorización del Producto según Reglamento 2073/2005	Alimento no listo para el consumo. Producto para freír antes de su consumo.		

Ramos Vega, S.L. Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO 41110 - Bollullos de la Mitación Sevilla	ASPECTOS GENERALES	Asp.Gen.5 Rev11
Ficha Técnica de Producto: HUEVO Bechamel		Fecha Elaboración: 05/03/2023 Pág.- 2 / 1

Valores Nutricionales	<p>Información Nutricional por cada 100g.:</p> <p>Valor Energético: 786 kJ ó 188 kcal</p> <p>Grasas: 11,1 g. de las cuáles saturadas: 3,9 g.</p> <p>Hidratos de Carbono: 13,1 g. de los cuales Azúcares: 1,4 g.</p> <p>Proteínas: 8,4 g.</p> <p>Sal: 1,2 g.</p>
------------------------------	---