



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CONSOME DE JAMON Y POLLO DISANTOS**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco. Plato preparado, terminado, listo para comer. Caldo elaborado con Pollo fresco, huesos de jamón serrano, verduras y legumbres.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, con aromas a jamón y legumbres.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, salado suave, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Blanquecino, transparente.

Textura: Caldo espeso, con mucho aroma. Con trocitos de carne cocida y garbanzos.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con pollo fresco, huesos de jamón verduras y legumbres, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito.

INGREDIENTES: Pollo fresco, huesos de jamon serrano, verduras y legumbres.

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Consomé de jamón y pollo*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CREMA DE VERDURAS**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco. Plato preparado, terminado, listo para comer. Crema elaborado con verduras frescas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a verduras frescas.

Sabor: Propio del producto, suave y delicado.

Color: Verdoso.

Textura: Tamizado suave, liso, si trocitos muy agradable.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con verduras frescas y patata, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito.

INGREDIENTES: Verduras. Calabacín fresco, patata, cebolla, aceite de girasol, sal.

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Crema de verduras*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **TALLARINES CON ATUN**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y cocinado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a pescado. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito y atún dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de trigo, puede contener trazas de HUEVO). Tomate (almidón de maíz, a. girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330. ajo y cebolla. ATUN (PESCADO) Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, PESCADO

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Tallarines con atún.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control
Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **TALLARINES BOLOÑESA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y cocinado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a carne. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito y carne de cerdo picada, dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de trigo, puede contener trazas de HUEVO). Tomate (almidón de maíz, a. girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330. ajo y cebolla. Carne de cerdo picada Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Tallarines boloñesa.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **TALLARINES CARBONARA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y cocinado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a carne y lácteos. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito, bacon y la salsa carbonara, dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de trigo, puede contener trazas de HUEVO). Bacon, (Proteína de SOJA, proteína de LECHE) nata, (LECHE, LACTOSA), cebolla, aceite. Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ORIGEN ESPAÑA. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, SOJA, LECHE.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Tallarines carbonara.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **MACARRONES CARBONARA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y cocinado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a carne y lacteos. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito, bacon y la salsa carbonara, dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de trigo, puede contener trazas de HUEVO). Bacon, (Proteína de SOJA, proteína de LECHE) nata, (LECHE, LACTOSA), cebolla, aceite. Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ORIGEN ESPAÑA. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, SOJA, LECHE.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Macarrones carbonara.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



FICHA TECNICA: *MACARRONES BOLOÑESA*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y cocinado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a carne. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito y carne de cerdo picada, dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de trigo, puede contener trazas de HUEVO). Tomate (almidón de maíz, a. girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330. ajo y cebolla. Carne de cerdo picada Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Macarrones boloñesa.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: MACARRONES *CON ATUN*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de pasta preparado y cocinado, listo para calentar y consumir. Elaborado con pasta seca, añadiendo los demás ingredientes necesarios para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pasta y tomate.

Sabor: Suave, ligeramente ácido y con sabor a pescado. Muy agradable

Color: Naranja, rojo típico del tomate frito que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Suave y un poco al dente, con consistencia típica de la pasta.

MODO ELABORACION:

Elaborado con pasta seca, cocida hasta poner al dente añadiendo posteriormente tomate frito y atún dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Tallarines (Sémola de trigo, puede contener trazas de HUEVO). Tomate (almidón de maíz, a. girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330. ajo y cebolla. ATUN (PESCADO) Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, PESCADO

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Macarrones con atún.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: LENTEJAS CON VERDURA

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de legumbres y verduras, preparado y cocinado, listo para calentar y consumir. Elaborado con legumbres secas, añadiendo las verduras necesarias para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a guiso casero.

Sabor: Suave, a legumbres guisadas y verdura fresca.

Color: Marroncito, típico de los ingredientes que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Caldito espeso y con trocitos de verdura, muy agradable.

MODO ELABORACION:

Elaborado con legumbres secas, patatas y verduras frescas, dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Lentejas, patata, calabacín, zanahoria, cebolla, ajo, tomate, judías verdes, sal, azúcar, laurel. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lentejas con verduras frescas.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Octubre 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **CONSOME CON PELOTAS**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco. Plato preparado, terminado, listo para comer. Caldo elaborado con Pollo fresco, huesos de jamón serrano, pelotas de carne (albóndigas), verduras y legumbres.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, con aromas a jamón y legumbres.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, salado suave, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Blanquecino, transparente.

Textura: Caldo espeso, con mucho aroma. Con albóndigas.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con pollo fresco, huesos de jamón verduras y legumbres, cocido a fuego lento de forma tradicional. El caldo se filtra y se añaden las albóndigas y se cocinan a fuego lento. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Pollo fresco, huesos de jamón serrano, agua, Pelotas (ALBONDIGAS). (Carne de cerdo. pan rallado (HARINA DE TRIGO (GLUTEN) Sal, dextrina, dextrosa, Conservador,E-224,(SULFITO) especias, Cebolla. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: GLUTEN, SULFITO

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Consomé con pelotas*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **ALUBIAS BLANCAS CON CHORIZO MANCHEGO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con alubias blancas patatas y chorizo

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, con aromas a chorizo y legumbres.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marroncito.

Textura: Caldo espeso, con mucho aroma. Con trozos de chorizo.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con alubia blanca, patata y verduras, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Alubias blancas, chorizo, patata, ajo laurel, cebolla, tomate, azúcar, sal. Modo de empleo. Calentar a su gusto Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Alubias blancas con chorizo manchego*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: *GUISO DE POLLO*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con pollo fresco patatas y verduras.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Intenso, con aromas a pollo y verduras.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marroncito.

Textura: Caldo espeso, con mucho aroma. Con trozos de pollo.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con pollo fresco, patata y verduras, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Pollo, patatas, tomate, judías verdes, agua, zanahoria, cebolla, sal, laurel.. Modo de empleo. Calentar a su gusto Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Guiso de pollo*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: *FIDEUA CON COSTILLAS*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con fideua y costillas de cerdo en trocitos.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a pasta y costillas.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marroncito.

Textura: Propia de la pasta, ligeramente al dente con trozos de costilla.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con fideua y costilla de cerdo, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Fideua .(Sémola de TRIGO, puede contener trazas de HUEVO), costilla de cerdo, cebolla, tomate frito, pimienta, ajo. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, GLUTEN

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Fideua con costillas*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **MACARRONES CON VERDURAS FRESCAS**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con macarrones y verduras frescas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a pasta y verduras.

Sabor: Propio del producto, con cuerpo, intenso con aromas pasta y verduras.

Color: Blanco, salpicado por el color de las verduras que contiene.

Textura: Propia de la pasta, ligeramente al dente con trocitos de verdura.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con macarrones y verduras frescas, cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES: Macarrones (Sémola de trigo, puede contener trazas de HUEVO). Tomate (almidón de maíz, a.girasol, azúcar, sal, acidulante :E 330. ajo y cebolla. Verduras frescas. Especies naturales. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, GLUTEN

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Macarrones con verduras frescas*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018

FICHA TECNICA: *MERLUZA EN SALSA CAMPERA*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Filete de merluza cortado, cocida con agua y aceite vegetal, añadiendo mezcla de hiervas aromáticas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a pescado, con olor a finas hiervas.

Sabor: Suave, limpio, con sabor de la merluza y hiervas aromáticas.

Color: Blanco con trocitos de hiervas.

Textura: Blandito y firme. Agradable, con consistencia.

MODO ELABORACION:

Elaborado con filete de merluza cortada, cocida con agua y aceite vegetal, añadiendo finas hierbas en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio.

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Merluza (PESCADO), aceite, vino (SULFITOS), sal, finas hiervas. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: PESCADO, SULFITOS.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Merluza en salsa campera*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Mayo 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **REVUELTO DE VERDURA FRESCA**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Mezcla de verduras frescas, calabacín, cebolla, pimiento rojo y verde, zanahoria, cocinada al horno, añadiendo mezcla de hiervas aromáticas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a verdura.

Sabor: Suave, con sabor a las verduras que contiene.

Color: Variado, dependiendo de las verduras que contiene.

Textura: Blandito y firme.

MODO ELABORACION:

Elaborado con verduras frescas cortadas, cocinadas al horno, añadiendo finas hierbas en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Verduras frescas, calabacín, pimiento, cebolla, zanahoria, aceite de girasol. sal, finas hierbas. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Revuelto de verdura fresca.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Mayo 2019



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **SOPA DE FIDEO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con fideo y caldo de jamón y pollo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a pasta y caldo.

Sabor: Propio del producto, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marroncito.

Textura: Propia de la pasta, ligeramente al dente.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con fideo fino y caldo de jamón y pollo cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES. Pollo fresco, huesos de jamón, agua, garbanzos SULFITOS, zanahoria, fideo (Harina de TRIGO, puede contener trazas de HUEVO). Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS: HUEVO, GLUTEN, SULFITOS.

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.300 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Sopa de fideo*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 300 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2018



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: *PAELLA MIXTA*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con arroz y caldo de pollo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a arroz y caldo.

Sabor: Propio del producto, intenso con aromas a paella tradicional.

Color: Amarillo, marroncito.

Textura: Propia del arroz, ligeramente al dente.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con arroz y caldo de pollo cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES. Arroz, pollo, conejo, agua, tomate frito, judías verdes, garrañón, pimienta. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.300 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: Paella mixta

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 300 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: **ARROZ CON POLLO**

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con arroz y caldo de pollo.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, con aromas a arroz y caldo.

Sabor: Propio del producto, intenso con aromas a cocido tradicional.

Color: Amarillo, marroncito.

Textura: Propia del arroz, ligeramente al dente.

MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con arroz y caldo de pollo cocido a fuego lento de forma tradicional. Envasado y etiquetado.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir calentito. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES. Arroz, pollo, agua. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.300 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

ETIQUETADO: *Arroz con pollo*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 21 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

MODO DE EMPLEO Se recomienda consumir calentito.

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 300 gr.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: Noviembre 2020



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

FICHA TECNICA: LENTEJAS CON CHORIZO MANCHEGO

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Plato de legumbres y verduras, preparado y cocinado, listo para calentar y consumir. Elaborado con legumbres secas, añadiendo chorizo y verduras necesarias para su terminación.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a guiso casero.

Sabor: Suave, a legumbres guisadas y verdura fresca.

Color: Marroncito, típico de los ingredientes que contiene. Con tonos oscuros.

Textura: Caldito espeso y con trocitos de verdura, muy agradable.

MODO ELABORACION:

Elaborado con legumbres secas, patatas y verduras frescas, dejándolo cocinar a fuego lento para que se mezclen los sabores.

MODO DE EMPLEO: Se recomienda consumir en caliente. Calentar al gusto de cada comensal. También se puede consumir en frío. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Lentejas, patata, calabacín, zanahoria, cebolla, ajo, tomate, judías verdes, sal, azúcar, laurel. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5, 0.4, 0.25, 0.2 Kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora. (Biogon NCO 20)

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lentejas con chorizo manchego.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Aproximado según formato (indicado en la etiqueta) se comercializa por unidad o kg, según formato.

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: abril 2022

FICHA TECNICA: *MENESTRA DE VERDURA*

DESCRIPCION DE PRODUCTO: Mezcla de verduras frescas, calabacín, cebolla, pimiento rojo y verde, zanahoria, cocida, añadiendo mezcla de hiervas aromáticas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

Olor: Suave, a verdura.

Sabor: Suave, con sabor a las verduras que contiene.

Color: Variado, dependiendo de las verduras que contiene.

Textura: Blandito y firme.

MODO ELABORACION:

Elaborado con verduras frescas cortadas, cocidas, añadiendo finas hierbas en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

MODO DE EMPLEO: Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio.

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

INGREDIENTES:

Verduras frescas, calabacín, pimiento, cebolla, alcachofa, zanahoria, aceite de girasol. sal, finas hierbas. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

ALERGENOS:

AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Menestra de verdura*.

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más las dos últimos dígitos de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

Fecha: abril 2022



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1