

CARNICERÍAS QUINEBA, S.L.	FICHA TECNICA	Actividad: Elaboración, Envasado, Almacenamiento y Distribución de preparados de carne y carne picada, productos cárnicos y comidas preparadas		
	A. ASPECTOS GENERALES	Edición Agosto 2019	Revisión 02	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA DE CORNETIN		
Denominación del producto y Composición cualitativa:		PRODUCTOS CARNICOS NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO DESTINADO A SER CONSUMIDO COCINADO: Ingredientes: Pan rallado (Harina de trigo , agua, gluten de trigo , sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i), fiambre de magro (carne de cerdo, fécula de patata, sal, proteína láctea y soja , emulgente E-451, E-450iii, E-450i, E-471; aromas, fibra vegetal, gelificantes E-407, E-415; antioxidante E-316, conservantes E-262, E-250, E-270; colorante E-120), crema de queso (leche desnatada, nata pasterizada, sal, suero de leche de vaca deshidratada, proteína de leche, fermentos de lacteos) y encolante (fécula, proteína de soja , sal, harina de altramuz , fosfato E-451, harina de guar, ácido sórbico E-200, colorante E-160c, E-101).
Marca comercial		Precocinados Blanse
Elaboración		Con la cortadora de fiambre se lonchean el fiambre de magro, a continuación se añade el queso encima y se envuelve con los extremos de las lonchas y empanamos con la ayuda del tren de empanado / encolado, para ello lo pasamos primero por encolante y posteriormente por pan rallado. El encolante se prepara disolviendo 1 parte en 3-4 partes de agua. Por ultimo se envasan manualmente al vacío sobre bandejas de polipropileno de calidad alimentaria.
Presentación, Envasado y etiquetado:		Se presentan en bandejas de polipropileno de calidad alimentaria con cierre por termosellado. El formato de los productos frescos es: - bandejas de: 2.000 g aprox. Adherido al envase van etiquetados con la siguiente información: nombre del producto, lista de ingredientes, peso, condiciones de conservación, lote, fecha de caducidad, razón social de la empresa, marca comercial, registro sanitario, dirección, C.I.F., teléfono de la empresa y marcado sanitario. ES 26.09834/SE CE ES 10.14589/SE CE
Fecha de caducidad:		10 días
Condiciones de conservación:		En refrigeración a Tª ≤ 4º C.
Uso esperado		Para ser cocinado antes de consumo.
Lugares de venta		Tiendas, supermercados, bares y restaurantes, donde podrá ser adquirida por población de riesgo como ancianos o inmunodeficientes.

CARNICERÍAS QUINEBA, S.L.	FICHA TECNICA	Actividad: Elaboración, Envasado, Almacenamiento y Distribución de preparados de carne y carne picada, productos cárnicos y comidas preparadas		
	A. ASPECTOS GENERALES	Edición Agosto 2019	Revisión 02	Página 1 de 2