

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 Mayo 2015	Revisión 02	Página 1 de 2

FICHA TÉCNICA DE MILANESA/ FLAMENQUIN CORDOBES	
Denominación del producto y Composición cualitativa:	<p>PRODUCTOS CARNICOS NO SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO DESTINADO A SER CONSUMIDO COCINADO:</p> <p>Milanesa: 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), Queso (grasa vegetal, agua, almidón modificado, queso, lactosuero, proteína de leche, sal, estabilizadores E-415, E-407, E-331; conservantes E-202; colorantes E-160a) 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).</p> <p>Flamenquin cordobés: Pan rallado(Harina de trigo, agua, gurten de trigo, sal, aceite de oliva, levadura y gasificante E-450i), Fiambre de lomo (lomo de cerdo, agua, fécula de patata, proteína de soja y Láctea, sal, emulgente E-331iii, E-316, E-392; aromas, gelificante E-407, E-415: conservantes E-262ii, E-250; fibra vegetal, oleoresina de pimentón, potenciador de sabor E-621), Huevo de gallina, jamón (jamón de cerdo, sal, azúcar, conservantes E-252, E-250, E-301) 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).</p>
Marca comercial	Precocinados Blanse
Elaboración	<p>Con la cortadora de fiambre se lonchean los ingredientes: Fiambre de lomo, fiambre de magro, queso y jamón serrano, a continuación los interponemos y empanamos con la ayuda del tren de empanado / encolado, para ello lo pasamos primero por encolante y posteriormente por pan rallado.</p> <p>El encolante se prepara disolviendo 1 parte en 3-4 partes de agua.</p> <p>Por ultimo se envasan manualmente al vacío sobre bandejas de polipropileno de calidad alimentaria.</p>
Presentación, Envasado y etiquetado:	<p>Se presentan en bandejas de polipropileno de calidad alimentaria con cierre por termosellado.</p> <p>El formato de los productos frescos es:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bandejas de: 2.000 g aprox. <p>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.</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 50px; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>ES</p> <p>26.09834/SE</p> <p>CE</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>ES</p> <p>10.14589/SE</p> <p>CE</p> </div> </div>
Fecha de caducidad:	10 días

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 Mayo 2015	Revisión 02	Página 1 de 2

Condiciones de conservación:	En refrigeración a $T^a \leq 4^{\circ} C$.
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.