

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	<p align="center">Fajitas de Pollo (Códigos de venta. F24: 1750, F4: 1751)</p> <p align="center">Chicken Fajitas (Sales Code. F24: 1750, F4: 1751)</p>
Denominación venta / Sales's name	<p align="center">Fajitas TEX - MEX TEX - MEX Fajitas</p>
Peso aproximado por unidad / Approximated weight per unit	<p>30 g por fajita</p> <p>30 g per fajita</p>
Categoría / Category	<p>Precocinado Pre-cooked</p>
Ingredientes / Ingredients	<p>- Tortilla de trigo (harina de trigo (GLUTEN), agua, aceite de girasol, estabilizantes: glicerina, goma guar; sal, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; corrector de acidez: ácido málico; gasificante: carbonato de sodio; conservadores: propionato sódico, sorbato potásico), pollo (15%), pimiento rojo, cebolla, pimiento verde, mezcla de ingredientes y especias (azúcar, vegetales deshidratados: tomate, zanahoria, espinaca, puerro; almidón modificado, sal, maltodextrina, aromas, caramelo de azúcar, especias, aroma de humo, extractos vegetales), pimiento amarillo, aceite de girasol y sal.</p> <p>- Wheat flour tortilla (wheat flour (GLUTEN), water, sunflower oil, stabilizers: glycerin, guar gum; salt, emulsifier: monoglycerides and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: malic acid; raising agent: sodium carbonate; preservatives: sodium propionate, potassium sorbate), chicken (15%), red pepper, onion, green pepper, mix of ingredients and spices (sugar, dehydrated vegetables: tomato, carrot, spinach, leek; modified starch, salt, maltodextrin, flavorings, sugar candy, spices, smoke aroma, vegetable extracts), yellow pepper, sunflower oil and salt.</p>
Marca / Brand	<p>Abuela Cándida Luxury Tapas</p>
Formato de venta / Sales format	<p>24 fajitas por bandeja ó 4 fajitas por bandeja (venta online) 24 fajitas per tray or 4 fajitas per tray (online sale)</p>
Tipo de envase / Kind of tray	<p>Bandeja polietileno (F24) o polipropileno (F4) negra con film termosellado Black polyethylene (F24) or polypropylene (F12) tray with heat-sealed film</p>

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	5.6
Actividad de agua / Water activity	0.95

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Pardo, típico de la tortilla de trigo. Típico a sofrito en el interior Typical yellowish of the wheat tortilla. Typical stir-fry inside
Olor / Odor	Típico a sofrito de verduras y pollo. Ausencia de olores anómalos Typical fried vegetables and chicken. Absence of abnormal odors
Sabor / Taste	Típico a sofrito de verduras y pollo. Ausencia de sabores anómalos Typical fried vegetables and chicken. Absence of abnormal flavours
Textura / Texture	Crujiente tras la regeneración, tierno en el interior Crispy after regeneration, tender on the inside

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	198 kcal / 835 kj
Grasas Total fat	5.6 g
Grasas saturadas Saturated fats	1.1 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	27.4 g
Azúcares Sugars	4.7 g
Fibra Dietary fiber	1.22 g
Proteínas Protein	9.0 g
Sal Salt	1.81 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	X
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **contains allergens, is NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING

Masa de relleno cocinada y enfriada rápidamente hasta temperaturas de refrigeración. Colocada dentro de la tortilla de trigo, y congelada en abatidor a temperaturas inferiores -25 °C.

Termosellado a 165 °C.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años.

Stuffing dough cooked and rapidly cooled to refrigeration temperatures. Placed inside the wheat tortilla, and frozen in a blast chiller at temperatures below -25 °C.

Heat sealed at 165 °C.

The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS

Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.

Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.

Transport as frozen product, always below -18 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE

Es aconsejable descongelar previamente. Cocinar al horno a 180°C durante 10 minutos, hasta que se doren.

Población vulnerable: alérgicos al **gluten**.

It is advisable to defrost beforehand. Cook in oven for 10 minutes at 180°C.

Vulnerable population: allergic to **gluten**.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	GTIN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Fajitas de pollo	8436597670494	98436597670497	4 bandejas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (9.984 fajitas) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 350 kg
Chicken Fajitas			4 trays / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes (9.984 fajitas) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 350 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
<p>R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.</p> <p>R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.</p> <p>R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones.</p> <p>R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad.</p> <p>Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p>R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods.</p> <p>R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods.</p> <p>Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004,</p>

concerning food hygiene and subsequent modifications.
 Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.
 R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.
 Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.
 Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.
 Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.
 Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.
 R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.
 Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.
 Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.
 Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

Fecha de Aprobación : 16/Junio/2021 Approval date: 16/June/2021	
VºBº Dirección CEO: Jose Manuel Huertas Muñoz	VºBº Responsable Calidad Quality Manager: <div style="text-align: center;">  </div> Cristina Vivar Cano