

Ficha Técnica del Falafel

Índice

- 1.- Presentación del producto
- 2.- Composición
- 3.- Características organolépticas
- 4.- Conservación del producto
- 5.- Modo de empleo
- 6.- Vida útil del producto
- 7.- Características microbiológicas
- 8.- Análisis nutricional
- 9.- Declaración de alérgenos



1.- Presentación del producto

El falafel se presenta en los siguientes formatos:

<u>Hostelería - Congelado</u>							
	Peso	°C	Packaging	Caducidad	Unidades/ Bolsa	Bolsas/ Caja	Unidades/ Caja
Falafel	23 gr.	Congelado	Bolsa sin vacío	6 meses	50	4	200
<u>Retail - Fresco/Congelado</u>							
	Peso	°C	Packaging	Caducidad	Unidades/ Retráctil	Retráctiles/ Caja	Unidades/ Caja
Falafel - DUO Fresco	23 gr.	Fresco	Bolsa con vacío	80 días	8	12	96
Falafel - DUO Congelado	23 gr.	Congelado	Bolsa con vacío	12 meses	8	12	96

2.- Composición

Ingredientes: Garbanzo, cebolla, espinacas, agua, aceite de girasol, ajo, perejil, cilantro, sal, especias.

3.- Características organolépticas

Aspecto característico de falafel, de color cremoso con toques verdes y aroma y sabor propios del garbanzo que constituye la base de la composición del producto. Sin olores desagradables, rancios o ácidos.

4.- Conservación del producto

Congelado: Su conservación debe hacerse a una temperatura de $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$. Una vez descongelada no se puede volver a congelar. Con el envase abierto y descongelado, el producto debe consumirse en un máximo de 3 días tras su apertura.

Fresco: Su conservación debe hacerse a una temperatura de entre $0^{\circ}\text{C}/-4^{\circ}\text{C}$.

5.- Modo de empleo

Para poder disfrutar de todo el sabor y características del producto le recomendamos descongelar el producto en refrigeración y cocinar por alguno de los siguientes procesos:

- Plancha 1 minuto
- Micro-hondas 1 minuto
- Horno 5 minutos a 180°C

6.- Vida útil del producto

Hostelería - Congelado: El falafel en formato hostelería tiene un packaging sin vacío, por lo que la vida útil desde su elaboración es de 180 días. Una vez descongelado tiene una vida útil de 3 días, siempre que se mantenga a una temperatura de entre 0°C y 4°C .

Retail - Fresco: El falafel fresco tiene una vida útil desde su elaboración de 80 días, mantenido a una temperatura de entre 0°C y 4°C . Una vez abierto debe consumirse en 24 horas.

Retail - Congelado: El falafel en formato retail - congelado tiene un packaging con vacío, por lo que la vida útil desde su elaboración es de 360 días. Una vez descongelado tiene una vida útil de 3 días, siempre que se mantenga a una temperatura de entre 0°C y 4°C . Una vez abierto debe consumirse en 24 horas.

7.- Características microbiológicas

Normativa aplicable:

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento nº 2073/2005.
- Se toman los valores de referencia del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

	Resultados	Valores de Referencia	
Aerobios mesófilos	$2,7 \cdot 10^4$	$1 \cdot 10^6$	ufc/g
Coliformes Totales	$< 1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^4$	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia	$1 \cdot 10^2$	ufc/g
	Resultados	Valores Normativa	
<i>Escherichia coli</i>	$< 1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^2$	ufc/g
<i>Salmonella s.p.</i>	Ausencia	Ausencia / 25 g.	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia	Ausencia / 25 g.	

8.- Análisis nutricional

	Por 100 gr.
Valor energético	316 Kcal/(1.322 Kj)
Grasas	8,6
-de las cuáles Saturadas	0,4
Hidratos de Carbono	47
- de los cuáles Azúcares	6,1
Proteínas	18,4
Sal	0,1

9.- Declaración de alérgenos

	Puede contener Trazas	Contiene	No contiene
Cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo, cebada, avena, espelta, kamut, etc.)			X
Frutos de cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc.)			X
Soja y productos a base de soja			X
Apio y productos derivados			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X
Dióxido de azúfre y sulfitos (superior a 10mg/kg ó 10 mg/litro)			X
Mostaza y productos derivados			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Leche y sus derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X