

Características Técnicas:																															
Denominación comercial:	Preparado vegetal a base de tofu con frutos secos.																														
Ingredientes:	Tofu* (86,5%) (agua, habas de soja *, coagulante [sulfato de calcio]), cacahuete *(5,26%), avellanas *(4,07%), sésamo *, sal marina, emulgente (lecitina de soja), espesante (agar agar). (*de cultivo ecológico)																														
Peso Bruto:	245g																														
Peso Neto:	235g (1 unidad)																														
Vida Útil:	4 meses																														
Vida Útil Secundaria:	Una vez abierto consumir antes de 48 horas																														
Envase:	Film de polietileno transparente sellada + cajita de cartón.																														
Etiquetado:	El etiquetado se realiza de acuerdo con la legislación vigente (RD 1334/1999 y Reglamento 1169/2011)																														
Tratamiento térmico:	Pasteurización.																														
Transporte:	Camión provisto de equipo de refrigeración, capaz de mantener la temperatura del producto.																														
Condiciones Almacenamiento:	Conservar entre 0 y 6°C. Una vez abierto debe consumirse antes de 48 horas																														
Modo de Empleo:																															
Al natural: sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Producto listo para consumir.																															
Frito o a la plancha: sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Poner las rodajas a la plancha o freír (sartén) a 150°C durante 2 minutos por cada lado. Retirar el tofu de la plancha o sartén, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.																															
Horno: Precalear el horno durante 10 minutos a 240 °C (horno de aire). sacar el producto del film y cortarlo con el grosor deseado. Colocar el tofu en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas. Retirar el tofu del horno, colocarlas en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.																															
Población de Destino:																															
Destinado a toda población en general, excepto a la población sensible a los alérgenos indicados (Ver Información sobre Alérgenos). Apto para Veganos.																															
Características																															
Físico - Químicas	Microbiológicas																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicadores</th> <th>Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del Producto</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td>Característico del Producto</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico del Producto</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Característico del Producto</td> </tr> <tr> <td>Aspecto Externo</td> <td>Liso</td> </tr> <tr> <td>Aspecto al Corte</td> <td>Homogéneo</td> </tr> <tr> <td>Consistencia</td> <td>Firme</td> </tr> </tbody> </table>	Indicadores	Limites	Color	Característico del Producto	Aroma	Característico del Producto	Sabor	Característico del Producto	Textura	Característico del Producto	Aspecto Externo	Liso	Aspecto al Corte	Homogéneo	Consistencia	Firme	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicadores</th> <th>Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos totales</td> <td>M=10⁵; m= 10⁴</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>M=10²; m= 10</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>M=10²; m= 10</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Listeria Monocytogenes</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Indicadores	Limites	Aerobios mesófilos totales	M=10 ⁵ ; m= 10 ⁴	Coliformes	M=10 ² ; m= 10	E. Coli	Ausencia	Staphylococcus aureus	M=10 ² ; m= 10	Salmonella	Ausencia	Listeria Monocytogenes	Ausencia
Indicadores	Limites																														
Color	Característico del Producto																														
Aroma	Característico del Producto																														
Sabor	Característico del Producto																														
Textura	Característico del Producto																														
Aspecto Externo	Liso																														
Aspecto al Corte	Homogéneo																														
Consistencia	Firme																														
Indicadores	Limites																														
Aerobios mesófilos totales	M=10 ⁵ ; m= 10 ⁴																														
Coliformes	M=10 ² ; m= 10																														
E. Coli	Ausencia																														
Staphylococcus aureus	M=10 ² ; m= 10																														
Salmonella	Ausencia																														
Listeria Monocytogenes	Ausencia																														
Información Nutricional (Valores medios por cada 100g)																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> <th>Unidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>811,7</td> <td>KJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>194</td> <td>Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>14,0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales saturadas</td> <td>2,3</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>4,4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>1,2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>12,5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,4</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Valor	Unidad	Valor energético	811,7	KJ		194	Kcal	Grasas	14,0	g	de las cuales saturadas	2,3	g	Hidratos de carbono	4,4	g	de los cuales azúcares	1,2	g	Proteínas	12,5	g	Sal	0,4	g				
Parámetro	Valor	Unidad																													
Valor energético	811,7	KJ																													
	194	Kcal																													
Grasas	14,0	g																													
de las cuales saturadas	2,3	g																													
Hidratos de carbono	4,4	g																													
de los cuales azúcares	1,2	g																													
Proteínas	12,5	g																													
Sal	0,4	g																													

Información sobre Alérgenos

El producto elaborado **CONTIENE** alimentos e ingredientes susceptibles de producir alergias e intolerancias alimentarias según el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión den su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	¿Hay presencia dentro del producto?		¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso?		¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X	X		X	
Pescado y productos a base de pescado		X		X		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X		X		X	
Soja y productos a base de soja	X		X		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	X		X	
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados	X		X		X	
Apio y productos derivados		X	X		X	
Mostaza y productos derivados		X	X		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X		X		X	
Anhídrido sulfurosos y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 (en caso afirmativo, indicar cantidad máx.)		X		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X		X

El producto elaborado **CONTIENE** soja, cacahuete, avellana, sésamo.

El producto elaborado **PUEDA CONTENER TRAZAS** de trigo, avena, espelta, apio, almendra, lácteos, mostaza y huevo.

Información OGM

Alimentos Modificados Genéticamente	¿Hay presencia dentro del producto?		¿Se utiliza para otras producciones que comparten la misma línea de proceso?		¿Se utiliza para otros productos que se elaboran en las mismas instalaciones?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Contenido de OGM o que se hayan producido a partir de OGM o que contengan ingredientes OGM (Según Reglamento 1829/2003 de la CE)		X		X		X



Elaborado y aprobado:	Revisado y aprobado:
 Fdo.: Responsable de Calidad	 Fdo.: Gerencia