

	Ficha técnica de Producto	COD: 06
	FALAFEL CLÁSICO	Edición 1ª - PROVISIONAL
		Fecha: Julio 2020

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación comercial	FALAFEL CLÁSICO
Aplicación	Restauración. Comercio al detalle.
Descripción	Clásico falafel tradicional en forma de croqueta redonda hecha a base de garbanzos y lentejas.

INGREDIENTES

Garbanzo lechoso, lenteja pardina, harina de arroz, dextrosa de maíz, sal, emulgente E-471, colorante caramelo natural y especias, sal, especias, harina de arroz, harina de garbanzo, estabilizante (E-451i), aroma, conservador (E-325), espesantes (E-412, E-415) y **leche** en polvo, aceite de girasol, proteína de **soja**, agua y encolante (fécula de patata, harina de maíz, sal, almidón de maíz y espesante E-415).



INSTRUCCIONES DE USO

Condiciones de conservación	Almacenamiento en cámaras de congelación a -18°C. Transporte en camiones refrigerados cumpliendo con la normativa española referente a este tipo de transportes.
Modo de empleo	Conservar en congelación a -18°C.
Para su consumo	El falafel se puede cocinar en freidora 2 minutos a 180°C u hornearse a 240°C durante 10 minutos. Una vez descongelados, sino se consumen al momento, guardar en refrigeración a 4°C un máximo de 3 días.
Otras indicaciones	Se pueden utilizar directamente al cocinarlos o descongelarlos previamente en nevera.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Aspecto en forma de croqueta circular típico del falafel.
Color, olor, sabor	Color exterior con toques anaranjados tostados después de la fritura, con aroma y sabor característico de un frito a base de pan rallado e interior de color amarillo típico del garbanzo.

VALOR NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de producto y por unidad de producto

PARÁMETRO	100gr
Valor energético	1247 KJ / 298 Kcal
Proteínas	9,4 g
Hidratos de carbono	25,6 g
de los cuales azúcares	2,1 g
Grasas	14,2 g
de las cuales Saturadas	2,1 g
Sal (a partir del sodio)	1,5 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros microbiológicos Reglamento **1441/2007** de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica al **Reglamento (CE) nº 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Como control interno se producción 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.

PARÁMETROS	TOLERANCIA
Aerobios mesófilos	1·10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias coliformes	1·10 ³ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	1·10 ¹ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1·10 ¹ ufc/g
Salmonella sp.	Ausencia / 25g
Listeria Monocytogenes	Ausencia / 25g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SÍ / Trazas	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevos		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados	X	
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg		X
Altramuz y productos a base de altramuz		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

ENVASE

Envase	Bolsa de plástico con envasado al vacío
Cantidad Neta	1 Kg
Marca Comercial	FOOD FACTORIA
Consumo preferente	Antes del fin de 6 meses desde la fecha de elaboración
Lote	Día fabricación (DD/MM/AA)
Fabricado por	FOOD FACTORIA GRUPO GRM S.L.
Registro Sanitario	26.018594/B