


PRODUCTO ref. 6007 **SUSPIRO DE CEVICHE**
INGREDIENTES

Agua, zumo de lima, merluza (**PESCADO**) (Merluccius cappensis/Merluccius paradoxus), boniato, gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno(25%), antiespumante: E-471), cebolla roja, maiz, caldo de pescado (sal,potenciador del sabor: E-621, **LACTOSA**, **PESCADO**, grasa de palma, cebolla, especias(contiene **APIO**), aromas, salsa de soja (contiene **SOJA**, **GLUTEN**), jarabe de caramelo), cilantro.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Trasparente con tonos verdes y amarillos
	Olor	Lima
	Sabor	Ácido y fresco
	Consistencia	Gelatinoso

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en ci etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO

Desmoldar en congelado.Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 2h o en refrigeración durante 12h. Una vez descongelado, mantener en refrigeración hasta su consumo.

VIDA ÚTIL **18 meses**
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION **CONGELACIÓN T°≤-18°C**
CODIFICACIÓN TTWWW
 TT: año de elaboración
 WWW: día de elaboración (según calendario juliano)

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

E. coli	Ausencia /25g
Salmonella spp	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª) **ULTRACONGELACIÓN**
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	270/65
	GRASAS de las cuales:	0,29
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	0,10

	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	11,5
	AZÚCARES	1,5
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	3,98
	SAL	0,06
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			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 (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados	X		X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhidro sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			X
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CODIGO EAN (unidad de venta)	8436574300215	Nº raciones	Agusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,01	Peso neto caja (kg)	1,944

Nº uds. / envase	70	Peso neto palet (kg)	186,624
Nº uds. /caja	140	Nº cajas /palet	96

REGISTRO SANITARIO	26.016268/P
FABRICANTE	DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.

ETIQUETADO

CAJA

BOLSA

SUSPIRO DE CEVICHE



DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.
Avenida Ntra. Sra. del Prado s/n 34429 San
Cebrián de Campos (Palencia) España. Tlf. +34
979 154123

140 UNIDADES

INGREDIENTES: Agua, zumo de lima, mentura (PESCADO), boniato, gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiapelmante, E-471), cebolla roja, maíz, caldo de pescado (sal potenciador del sabor, E-621, LACTOSA, PESCADO), grana de palma, cebolla, especias (contiene ANHO), ajo, salsa de soja (contiene SOJA, GLUTEN), jarabe de caramelo, cilantro.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	2788/2586kJ
Grasas	0,3g
de las cuales saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	11g
de los cuales azúcares	4,5g
Proteínas	4,5g
Sal	0,16g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

CONSERVAR A -18 °C

NOMBRE DE LEITE:

FECHA DE CONSERVACIÓN:

FECHA DE CONSUMO:

ELABORACIÓN DEL PLATO: Desmoldar en congelado. Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 2h o en refrigeración durante 12h. Una vez descongelado, mantener en refrigeración hasta su consumo.

PESO NETO: 1,4Kg

ESTE PRODUCTO HA SIDO ELABORADO EN LA MISMA LÍNEA EN LA QUE SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE CONTIENEN CRUSTACEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, AJO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULTITOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.



SUSPIRO DE CEVICHE



DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.
Avenida Ntra. Sra. del Prado s/n 34429 San
Cebrián de Campos (Palencia) España. Tlf. +34
979 154123

70 UNIDADES

INGREDIENTES: Agua, zumo de lima, mentura (PESCADO), boniato, gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiapelmante, E-471), cebolla roja, maíz, caldo de pescado (sal potenciador del sabor, E-621, LACTOSA, PESCADO), grana de palma, cebolla, especias (contiene ANHO), ajo, salsa de soja (contiene SOJA, GLUTEN), jarabe de caramelo, cilantro.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	2788/2586kJ
Grasas	0,3g
de las cuales saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	11g
de los cuales azúcares	4,5g
Proteínas	4,5g
Sal	0,16g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

CONSERVAR A -18 °C

NOMBRE DE LEITE:

FECHA DE CONSERVACIÓN:

FECHA DE CONSUMO:

ESTE PRODUCTO HA SIDO ELABORADO EN LA MISMA LÍNEA EN LA QUE SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE CONTIENEN CRUSTACEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, AJO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULTITOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.



LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 178/2002** principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- RD 1334 /1999** Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1441/2007** modifica el Reglamento 2073/ 2005.
- Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982.
- Reglamento 1830/2003** relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
- Reglamento 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Reglamento 10/2011** sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de calidad	Fdo: Responsable de Producción