

PRODUCTO	ref. 6011	ESFERA DE GORGONZOLA, MANZANA REINETA Y PISTACHOS
-----------------	-----------	--

INGREDIENTES

Crema de queso (**LECHE** de vaca, nata, cuajo microbiano, sal, espesante: E-1422, fermentos lácticos), pistacho (26,2%) (**FRUTOS DE CÁSCARA**), manzana (16,4%) (manzana, azúcar, espesantes: carragenatos, E-410, acidulante: E-330, conservador: E-202, aroma), queso gorgonzola (24,6%) (**LECHE** pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cuajo animal, moho tipo Penicillium), puré de patata (patata, emulgente: E-471, estabilizante: E-450, aromas, antioxidante: E-223 (**SULFITOS**)).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Verde pistacho
	Olor	Típico del gorgonzola y pistacho
	Sabor	Salado y dulce
	Consistencia	Tierna y crujiente

USO ESPERADO

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

MODO DE EMPLEO

Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL	14 meses
CONDICIONES DE	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)	1540/368
	GRASAS de las cuales:	28
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	18,40

	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales	16,5
	AZÚCARES	9,3
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	12,5
	SAL	0,74
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO	NO CONTIENE	PUEDA 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
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)	8436574300093	Nº raciones	Agusto del consumidor

Peso neto unidad (Kg)	0,008-0,009	Peso neto caja (kg)	0,972
Nº uds. / envase	54	Peso neto palet (kg)	93,31
Nº uds. /caja	108	Nº cajas /palet	96

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

ETIQUETADO

CAJA

BOLSA

ESFERA DE QUESO GORGONZOLA, MANZANA REINETA Y PISTACHOS
Producto Artesano
108 UNIDADES

INGREDIENTES: Crema de queso (LECHE de vaca, nata, cuajo microbiano, sal, especias: E-1422, fermentos lácticos), pistacho (26,2%) (FRUTOS DE CÁSCARA), 300 conservadores E-202, azúcar, espesantes, carragelanos, E-410, acidulante: E-339, fermentos lácticos, sal, cuajo animal, moho tipo Penicillium, pure de patata (SALFITOS), emulgente: E-471, estabilizante E-460, aromas, antioxidante E-223

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.
COMIDA PREPARADA CONGELADA CONSERVAR A -18 °C
 ELABORACION DEL PLATO: Desmoldar en congelación. Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.

PESO NETO: 0,972Kg

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



Delicatessen mavimar
 DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
 Avda Rita Sta. del Prado s/n 24429 San Cebrián de Campos (Palencia), España. Tlf. +34 979 154123

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	
Grasas	20g
de las cuales saturadas	11g
Hidratos de carbono	11g
de los cuales azúcares	7,7g
Proteínas	12g
Sal	0,77g



SABOR ARTESANO

FECHA DE CONFECCIÓN: FECHA DE CONSERVACIÓN:

NÚMERO DE L.L. EAA/PA-0406



ESFERA DE QUESO GORGONZOLA, MANZANA REINETA Y PISTACHOS
Producto Artesano
54 UNIDADES

INGREDIENTES: Crema de queso (LECHE de vaca, nata, cuajo microbiano, sal, especias: E-1422, fermentos lácticos), pistacho (26,2%) (FRUTOS DE CÁSCARA), manzana (16,4%) (manzana, azúcar, espesantes, carragelanos, E-410, acidulante: E-339, conservadores E-202, aromas), queso gorgonzola (24,6%) (LECHE pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, sal, cuajo animal, moho tipo Penicillium), pure de patata (SALFITOS), emulgente: E-471, estabilizante E-460, aromas, antioxidante E-223

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.
COMIDA PREPARADA CONGELADA CONSERVAR A -18 °C
 ELABORACION DEL PLATO: Desmoldar en congelación. Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.

PESO NETO: 0,972Kg

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



Delicatessen mavimar
 DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
 Avda Rita Sta. del Prado s/n 24429 San Cebrián de Campos (Palencia), España. Tlf. +34 979 154123

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	
Grasas	20g
de las cuales saturadas	11g
Hidratos de carbono	11g
de los cuales azúcares	7,7g
Proteínas	12g
Sal	0,77g



SABOR ARTESANO

FECHA DE CONFECCIÓN: FECHA DE CONSERVACIÓN:

NÚMERO DE L.L. EAA/PA-0406



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