


PRODUCTO	ref. 6013	ESFERA DE QUESO CON MEMBRILLO
-----------------	-----------	--------------------------------------

INGREDIENTES

Queso fresco (49,1%)(**LECHE** pasteurizada de vaca, nata, cuajo microbiano, sal, espesante: E-1422, fermentos lácticos), almendra (**FRUTO CON CÁSCARA**), membrillo (19,6%)(membrillo, azúcar, acidulante: E-330).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Marron Tostado
	Olor	Típico de la almendra
	Sabor	Saldado 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)	1679/401
	GRASAS de las cuales:	33,13
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	13,14
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	16,05
	AZÚCARES	15,37

	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	9,7
	SAL	0,39
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO	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, alfóncigos, 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)	8436574300116	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

ESFERA DE QUESO CON MEMBRILLO Y ALMENDRA

Producto Artesano
108 UNIDADES

INGREDIENTES: Queso fresco (49.1%), **LECHE** pasteurizada de vaca, nata, cuajo microbiano, sal, espesante, E-1422, fermentos lácticos, almendra (**FRUTO CON CÁSCARA**), membrillo (19.6%), membrillo, azúcar, estabilizante, E-330.

PESO NETO: 0,972Kg

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, APIO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.



01198357400116 (16)



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



CPL
MA/PA-086

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	1679KJ/401Kcal
Grasas	29g
de las cuales saturadas	17g
Hidratos de carbono	16g
de los cuales azúcares	15g
Proteínas	3,7g
Sal	0,07g

COMIDA PREPARADA CONGELADA

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

CONSERVAR A -18 °C

FECHA DE CADUCIDAD:

FECHA DE CONSERVACIÓN:

ELABORACIÓN DEL PLATO: Desmoldar en congelación. Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.



BOLSA

ESFERA DE QUESO CON MEMBRILLO Y ALMENDRA

Producto Artesano
54 UNIDADES

INGREDIENTES: Queso fresco (49.1%), **LECHE** pasteurizada de vaca, nata, cuajo microbiano, sal, espesante, E-1422, fermentos lácticos, almendra (**FRUTO CON CÁSCARA**), membrillo (19.6%), membrillo, azúcar, estabilizante, E-330.

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, APIO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.



8 436574 300116



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



CPL
MA/PA-086

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	1679KJ/401Kcal
Grasas	29g
de las cuales saturadas	17g
Hidratos de carbono	16g
de los cuales azúcares	15g
Proteínas	3,7g
Sal	0,07g

COMIDA PREPARADA CONGELADA

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

CONSERVAR A -18 °C

FECHA DE CADUCIDAD:

FECHA DE CONSERVACIÓN:

ELABORACIÓN DEL PLATO: Desmoldar en congelación. Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.



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