

PRODUCTO ref. 6103 **TENEDOR DE ENSALADILLA**
INGREDIENTES

Mayonesa(aceite de **SOJA**, agua, vinagre de vino, yema de **HUEVO**, azúcar, almidón de trigo (**GLUTEN**), sal, conservador: E-200, espesante: E-410 y E-412, antioxidante: E-385, colorante: E-160a, aromas naturales(**MOSTAZA**), zumo de limón concentrado), atún (**PESCADO**) (atún claro, aceite de girasol, sal), preparado de ensaladilla (16,2%)(patata, zanahoria, guisante), agua, aceituna (aceituna verde, relleno(anchoa, estabilizante: E-401), sal, potenciador de sabor: E-621, acidulante:E330 y E-270, antioxidante: E-300, conservante: E-202), hortalizas en proporcion variable (pepinillo, coliflor, zanahoria, cebolita, vinagre, sal y conservante: metabisulfito sodico), gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiespumante: E-471), huevo hilado (yema de **HUEVO**, azúcar).

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Blanco
	Olor	Típico de mayonesa
	Sabor	Típico de ensaladilla
	Consistencia	Cremosa

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	14 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)	1179/282
	GRASAS de las cuales:	24
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3,60
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	8,9
	AZÚCARES	2
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	6,4
	SAL	1,1
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, 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)	8436574300222	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

MINITENEDOR DE ENSALADILLA

Delicatessen mavimar
DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda. Ntra. Sra. del Prado s/n 34429 San
Cebrian de Campos (Palencia) España. Tel. +34
979 184123

140 UNIDADES

INGREDIENTES: Mayonesa (aceite de **SOJA**, agua, vinagre de vino, yema de **HUEVO**, azúcar, almidón de trigo (**GLUTEN**), sal, conservador: E-200, espesante: E-414 y E-412, antioxidante: E-300, colorante: E-160a, aromas naturales (**MOSTAZA**), zumo de limón concentrado), alga (**PESECADO**) (alga clara, aceite de girasol, sal), preparado de ensaladilla (16,2% (patata, zanahoria, puerro), agua, acetina (acetina verde, relleno anchoa, estabilizante: E-401), sal, potenciador de sabor: E-621, acidulante: E-330 y E-210, antioxidante: E-300, conservante: E-202), hortalizas en proporción variable (pimiento, coliflor, zanahoria, cebolla, vinagre, sal y conservante: metabisulfito sodico), gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiséptico: E-471), huevo hilado (yema de **HUEVO**, azúcar).

PESO NETO: 1,4Kg

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



8436574300222

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:

Valor energético	1179KJ/282Kcal
Grasas	24g
de las cuales saturadas	2,4g
Hidratos de carbono	6,7g
de los cuales azúcares	2,0g
Proteínas	6,4g
Sal	1,1g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.
CONSERVAR A -18 °C

FECHA DE CADUCIDAD: 

FECHA DE CONSERVACIÓN: 

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

BOLSA

MINITENEDOR DE ENSALADILLA

Delicatessen mavimar
DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda. Ntra. Sra. del Prado s/n 34429 San
Cebrian de Campos (Palencia) España. Tel. +34
979 184123

70 UNIDADES

INGREDIENTES: Mayonesa (aceite de **SOJA**, agua, vinagre de vino, yema de **HUEVO**, azúcar, almidón de trigo (**GLUTEN**), sal, conservador: E-200, espesante: E-414 y E-412, antioxidante: E-300, colorante: E-160a, aromas naturales (**MOSTAZA**), zumo de limón concentrado), alga (**PESECADO**) (alga clara, aceite de girasol, sal), preparado de ensaladilla (16,2% (patata, zanahoria, puerro), agua, acetina (acetina verde, relleno anchoa, estabilizante: E-401), sal, potenciador de sabor: E-621, acidulante: E-330 y E-210, antioxidante: E-300, conservante: E-202), hortalizas en proporción variable (pimiento, coliflor, zanahoria, cebolla, vinagre, sal y conservante: metabisulfito sodico), gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiséptico: E-471), huevo hilado (yema de **HUEVO**, azúcar).

PESO NETO: 1,4Kg

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



8436574300222

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:

Valor energético	1179KJ/282Kcal
Grasas	24g
de las cuales saturadas	2,4g
Hidratos de carbono	6,7g
de los cuales azúcares	2,0g
Proteínas	6,4g
Sal	1,1g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.
CONSERVAR A -18 °C

FECHA DE CADUCIDAD: 

FECHA DE CONSERVACIÓN: 

ELABORACION DEL PLATO: Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 2h o en refrigeración durante 12h. Una vez descongelado, 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