


PRODUCTO	ref. 6502	DEDAL DE QUESO IDIAZABAL Y MEMBRILLO
-----------------	------------------	---

INGREDIENTES

Pasta filo (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, almidón de maíz, sal, conservador: E-202), membrillo (30%)(membrillo, azúcar, acidulante: E-330), queso de oveja Idiazabal (20%) (**LECHE** cruda de oveja, cuajo, sal y fermentos lacticos, E-1105 (lisozima de **HUEVO**)), queso fresco (**LECHE** pasteurizada de vaca, nata, cuajo microbiano, sal, espesante: E-1422, fermentos lácticos), agua, dextrosa.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Dorado
	Olor	Queso y membrillo
	Sabor	Salado-dulce
	Consistencia	Crujiente y untuosa

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de

MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 180°C e introducir el producto directamente congelado y calentar durante 3-5min.

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
------------------------	---------------

Bacillus cereus	<10ufc
-----------------	--------

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)	1353/123
	GRASAS de las cuales:	14,3
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	9,9
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	39,4
	AZÚCARES	22,4
	POLIALCOHOLES	-

	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	9,1
	SAL	0,69
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		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)	8436574284	Nº raciones	Agusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,010	Peso neto caja (kg)	0,972
Nº uds. / envase	54	Peso neto palet (kg)	116,64
Nº uds. /caja	108	Nº cajas /palet	120

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

ETIQUETADO

CAJA

**DEDAL DE QUESO
IDIAZABAL Y MEMBRILLO**

108 UNIDADES

INGREDIENTES: Pasta filo (harina de trigo (GLUTEN), agua, almidón de maíz, sal, conservador: E-202), membrillo (95% (membrillo, azúcar, estabilizante: E-393), queso de oveja Idiazabal (20%) (LACTO: cruda de oveja, cuajo, sal y fermentos lácticos, E-1105 (biocina de MUEVO), queso fresco (LACTO: pasteurizado de vaca, nata, cuajo, microbiano, sal, espesante: E-1422, fermentos lácticos), agua.

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, APHO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SUIFOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.



(81)184657400284(17) (18)



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

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	3320KJ/783kcal
Grasas	21 g
de las cuales saturadas	4,1 g
Hidratos de carbono	39g
de los cuales azúcares	2,7g
Proteínas	6,8g
Sal	0,45g

**COMIDA PREPARADA CONGELADA
CONSERVAR A -18 °C**

MODO DE USAR:

FECHA DE CONSERVACION:



FECHA DE CONSUMO:

Precalentar el horno a 120°C e introducir el producto directamente congelado y calentar durante 7 - 9 min.

BOLSA

**DEDAL DE QUESO
IDIAZABAL Y MEMBRILLO**

54 UNIDADES



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

INGREDIENTES: Pasta filo (harina de trigo (GLUTEN), agua, almidón de maíz, sal, conservador: E-202), membrillo (95% (membrillo, azúcar, estabilizante: E-393), queso de oveja Idiazabal (20%) (LACTO: cruda de oveja, cuajo, sal y fermentos lácticos, E-1105 (biocina de MUEVO), queso fresco (LACTO: pasteurizado de vaca, nata, cuajo, microbiano, sal, espesante: E-1422, fermentos lácticos), agua, destrosia.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	1500KJ/363kcal
Grasas	21 g
de las cuales saturadas	4,1 g
Hidratos de carbono	39g
de los cuales azúcares	2,7g
Proteínas	6,8g
Sal	0,45g

**COMIDA PREPARADA CONGELADA
CONSERVAR A -18 °C**

MODO DE USAR:

FECHA DE CONSERVACION:



FECHA DE CONSUMO:

Precalentar el horno a 120°C e introducir el producto directamente congelado y calentar durante 7 - 9 min.

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, APHO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SUIFOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.



8 436574 300284

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.
- Reglamentos 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