

PRODUCTO	ref. 6312	MINI CESTILLO DE PATATA FRITA
-----------------	-----------	--------------------------------------

INGREDIENTES

Patata (patata, aceite de girasol, aceite de palma, sal), agua, dextrosa, almidón de tapioca, especias. **(TRAZAS DE GLUTEN)**

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Amarillo
	Olor	Típico patata frita
	Sabor	Salado
	Consistencia	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

Hornear directamente de congelado 5-7 minutos a 150°C o freír en freidora o sartén a 180°C durante 30 segundos. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto al horno como al microondas.

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)	1520/363
	GRASAS de las cuales:	21
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	4,1
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-

	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	38
	AZÚCARES	2,3
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	4,8
	SAL	0,69
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	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)	8436574300536	Nº raciones	a gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,006	Peso neto caja (kg)	1,296
Nº uds. / envase	54	Peso neto palet (kg)	124,416
Nº uds. /caja	216	Nº cajas /palet	96

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

ETIQUETADO

MINI CESTILLO DE PATATA FRITA

216 UNIDADES

INGREDIENTES: Patata (patata, aceite de girasol, aceite de palma, sal (TRAZAS DE GLUTEN)), agua, dextrosa, almidón de tapioca, especias.



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

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	1520KJ/363Kcal
Grasas	21 g
de las cuales saturadas	4,1 g
Hidratos de carbono	39g
de los cuales azúcares	2,3g
Proteínas	4,8g
Sal	0,63g

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

CONSERVAR A -18 °C

NÚMERO DE LOTE:

FECHA DE CONGELACION:

FECHA DE CADUCIDAD:



PESO NETO: 1,3Kg

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



Hornear directamente de congelado 5-7min a 150°C o freír en freidora o sartén a 180°C durante 30 segundos. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se pueden calentar tanto al horno como al microondas.

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