

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>PRODUCT DATASHEET</b>		COD: 2080/1100 FECHA: 04/09/2023 DATE: 04/09/2023 REV. 03	
<b>DENOMINACIÓN</b> NAME	<b>BOMBAS DE QUESO MANCHEGO CON FRAMBUESA</b> <b>MANCHEGO CHEESE WITH RASPBERRY DUMPLINGS</b>			
<b>FORMATO DE VENTA</b> SALES FORMAT	CÓDIGO 2080: 48 unidades en bandeja con film termosellado <i>CODE 2080: 48 pieces in tray with heat sealed film</i> CÓDIGO 1100: 12 unidades en bandeja con film termosellado <i>CODE 1100: 12 pieces in tray with heat sealed film</i>			
<b>PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO</b> WEIGHT PER PRODUCT UNIT	12.5 - 14.5 g	<b>PESO NETO POR ENVASE</b> NET WEIGHT PER SALES UNIT	CÓDIGO 2081: 600 g ± (venta por unidades) <i>CODE 2081: 600 g ± (sale by pieces)</i> CÓDIGO 1101: 150 g ± (venta por unidades) <i>CODE 1101: 150 g ± (sale by pieces)</i>	
<b>CATEGORÍA</b> CATEGORY	Precocinado. Es necesario un proceso culinario previo al consumo. <i>Precooked. A culinary process is necessary prior to consumption.</i>	<b>MARCA</b> BRAND	La Abuela Cándida / Otras marcas <i>Luxury Tapas / Other brands</i>	
<b>INGREDIENTES</b> INGREDIENTS	Pasta [harina de trigo (GLUTEN), agua, HUEVO, cúrcuma, almidón de maíz, sal], queso tierno de oveja 20% (LECHE), nata líquida [nata 18% m.g. a partir de LECHE fresca de vaca, estabilizantes: celulosa, goma xantana, carboximetilcelulosa], queso manchego curado 10% (LECHE), mermelada de frambuesa 5% [frambuesa, azúcar, espesante: pectina de fruta; acidulante: ácido cítrico], bebida espirituosa con brandy, espesante: agar-agar; y especias. <i>Pasta [wheat flour (GLUTEN), water, EGG, turmeric, corn starch, salt], soft sheep's cheese 20% (MILK), liquid cream [cream 18% mg from fresh cow's MILK, stabilizers: cellulose, xanthan gum, carboxymethylcellulose], cured Manchego cheese 10% (MILK), raspberry jam 5% [raspberry, sugar, thickener: fruit pectin, acidifier: citric acid], spirit drink with brandy, thickener: agar-agar; and spices.</i>			
<b>ALÉRGENOS</b> <small>(Reglamento UE 1169/2011)</small> ALLERGENS <small>(EU Regulation 1169/2011)</small>	Contiene GLUTEN, HUEVO y LECHE (incluida la LACTOSA). No contiene trazas de otros alérgenos. <i>The product contains GLUTEN, EGG and MILK (including LACTOSE).          The product doesn't contain traces of other allergens.</i>			
<b>OMG</b> GMO	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. <i>The product is not made from genetically modified ingredients.</i>			
<b>POBLACIÓN VULNERABLE</b> VULNERABLE POPULATION	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. <i>Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients.</i>			
<b>MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO</b> INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE	No descongelar previamente. Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren. <i>Do not previously thaw. Fry in very hot oil (180°C) until golden brown.</i>			
<b>FABRICACIÓN</b> MANUFACTURING	Se preparan los ingredientes y se cocinan a altas temperaturas, posteriormente el relleno resultante se enfría rápidamente. Una vez frío, el relleno se coloca dentro de la pasta de forma manual y el producto se congela. Por último el producto es envasado en bandeja termosellada. <i>The ingredients are prepared and cooked at high temperatures, then the resulting filling cools quickly. Once cold, the filling is placed inside the pasta manually and the product is frozen. Finally, the product is packaged in a heat-sealed tray.</i>			
<b>CADUCIDAD</b> USE BY	Consumo preferente de 2 años <i>Minimum durability of 2 years</i>	<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b> STORAGE AND TRANSPORT	≤ -18°C	

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	<i>Listeria monocytogenes</i> (n = 5)	< 100 ufc/g < 100 cfu /g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		INFORMACIÓN NUTRUCIONAL NUTRITION DECLARATION		/100 G /100 G
Color <i>Colour</i>	Dorado típico de la pasta por fuera y color blanco-crema del queso en el interior. Ausencia de colores anómalos. <i>Typical golden color of the pasta on the outside and cream-white color on the inside, typical of cheese. Absence of abnormal colors.</i>	Valor energético <i>Energy</i>	1283 kJ / 307 kcal	
		Grasas <i>Fat</i> de las cuales: <i>of which</i>	15 g	
Olor <i>Smell</i>	Ningún olor destacable. Ausencia de olores extraños. <i>No noticeable smells. Absence of abnormal smells.</i>	ácidos grasos saturados <i>saturates,</i>	10 g	
		Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i> de los cuales: <i>of which</i>	26 g	
Sabor <i>Taste</i>	Típico a queso. Ausencia de sabores extraños. <i>Typical to cheese. Absence of abnormal taste.</i>	azúcares <i>sugars,</i>	5.5 g	
		Fibra alimentaria <i>Fibre</i>	2.5 g	
Textura <i>Texture</i>	Crujiente por fuera y cremosa por dentro. <i>Crunchy outside and creamy inside.</i>	Proteínas <i>Protein</i>	15 g	
		Sal <i>Salt</i>	1.0 g	

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS		GTIN13	GTIN14 / GS1-128
CÓDIGO 2080 <i>CODE 2080</i>	4 bandejas por caja <i>4 trays per box</i> 8 cajas de base x 13 cajas de altura <i>8 boxes per layer x 13 layers</i> TOTAL: 104 cajas (19968 unidades) <i>TOTAL: 104 boxes (19968 pieces)</i> Altura del pallet: 1,90 m <i>Pallet height: 1,90 m</i> Peso del pallet: 330 kg <i>Pallet weight: 330 kg</i>	8436597670326	98436597670329  (01)98436597670329(15)AAMMDD(10)Lote (01)98436597670329(15)YYMMDD(10)Batch  192 Bombas de Queso 192 Cheese Dumplings   <small>(01) 98436597670329 (15) 250903 (10) 040323</small> Lote/Batch:040923 Consumo preferente/Best Before: 03-09-25  AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date
CÓDIGO 1100 <i>CODE 1100</i>	N/A	N/A	N/A

**LEGISLACIÓN APLICABLE**  
APPLICABLE LEGISLATION

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.  
 R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.  
 Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.  
 REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.  
 Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.  
 R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

*Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.  
 R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.  
 Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.  
 Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.  
 Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.  
 Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.  
 Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.  
 Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.  
 Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.  
 Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.  
 Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.  
 Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.  
 Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.  
 Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.  
 ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.  
 Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.  
 Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.  
 R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.  
 Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.*

**DIRECCIÓN**  
CEO

**RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER

Jose Manuel Huertas Muñoz

Cristina Vivar Cano

