

PRODUCTO	ref. 6310	CESTILLO DE PATATA FRITA
-----------------	-----------	---------------------------------

INGREDIENTES

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

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)	8436574300208	Nº raciones	a gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,014	Peso neto caja (kg)	1,26
Nº uds. / envase	10	Peso neto palet (kg)	120,96
Nº uds. /caja	90	Nº cajas /palet	96

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

ETIQUETADO

**CESTILLO DE PATATA
FRITA**

90 UNIDADES

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



DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda. Ntra. Sra. del Prado s/n 34429 San
Cebrian de Campos (Palencia), España. Tlf. +34
979 154129

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	1520KJ/363Kcal
Grasas	21 g
de las cuales saturadas	4,1 g
Hidratos de carbono	38g
de los cuales azúcares	2,3g
Proteínas	4,8g
Sal	0,69g

PESO NETO: 1,35Kg

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



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

NÚMERO DE LOTE:

FECHA DE CONGELACION:

FECHA DE CADUCIDAD:



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