

 <p><b>Cien Fuegos</b> GASTRONOMÍA</p>	<p><b>F-11-02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO</b></p> <p><b>CÓDIGO: PCO09004</b></p>	
	<p>Fecha R: 09/12/2024 Registro Sanitario N.R.S.I. 26.11011/BA</p>	
<p align="center"><b>BLINI CON BACALAO AHUMADO , GUACAMOLE PRODUCTO CONGELADO</b></p>		

**Descripción**

Es la elaboración de un mini-creps rellenos de una crema de guacamole, bacalao ahumado y aceitunas negras, sometidas a un proceso de congelación a -35° C, envasadas y almacenadas a -18°C

**Ingredientes**

Harina de **trigo, leche, huevo, queso, bacalao** ahumado, aguacate, cebolla, cilantro, ajo, jalapeño, , **mantequilla**, levadura, cebolla, pimienta roja, pimienta verde, sal, azúcar, antioxidante (E300, E301, E302), correctores de acidez (E330, E331, E270), estabilizantes (E410, E472c, E415, E450, E579), antiaglomerante (E500), conservante (E270), colorantes (E160e, E160a, E133, E102), aceitunas negras , semillas de amapola, especias.

**Alérgenos presentes**

Contiene gluten, leche y sus derivados, huevo, y pescado. Puede contener trazas de frutos con cáscara, crustáceos y moluscos, cacahuetes, soja, apio, mostaza, semillas de sésamo, y sulfitos.

**Información adicional**

No contiene organismos modificados genéticamente  
Contiene E102 y E133: Puede provocar efectos negativos en la actividad y atención de los niños.

**Consumidores sensibles**

No apto para vegetarianos, veganos, ancianos, embarazadas, recién nacidos, intolerantes al gluten, a la lactosa y a los consumidores sensibles a los demás alérgenos presentes.

**Instrucciones de uso**

Descongelar el producto **sin sacar de la bolsa de plástico** entre 4° a 6°C durante 1½ hora, retirar el film y antes de servirlos dejarlos reposar a Tª ambiente aprox. 3 min.

**Uso previsto:**

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

**Condiciones de almacenamiento y transporte**

Temperatura de -18°C, una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

**Valores nutricionales por 100g**

Energía (kJ/kcal)	1626/389
Grasas (g)	36.5
de las cuales saturadas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	1.1
de los cuales azúcares (g)	0.8
Proteínas (g)	13.8
Sal (g)	0.9

**Características microbiológicas (ufc/g)**

Mesófilos aerobios	<1.000.000
Enterobacterias	<100
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100

**Especificaciones de logística**

Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso	Código GTIN
Primario	-Blíster polipropileno (29x190x25mm) -Bolsa 270x350mm	96g-12unidades	8435361100618
Secundario	Caja de cartón ondulado (390x305x160 mm)	12 bandejas	18435361100615
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	

**Fecha de consumo preferente antes de:**

18 meses

**Identificación del lote**

En la etiqueta, siendo la *E* de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXYZZ).

**Legislación aplicable**

Este producto cumple con la normativa y Reglamentación de la UE.