

PRODUCTO	ref. 6501	DEDAL DE QUESO Y VINO
-----------------	------------------	------------------------------

INGREDIENTES

Pasta filo (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, almidón de maíz, sal, conservador: E-202), mermelada de vino (30%) (vino tinto (**SULFITOS**), azúcar, agar agar), queso de oveja curado (20%) (**LECHE** cruda de oveja, cuajo, sal y fermentos lacticos, sales antibutiricas y conservantes: E-252), queso fresco (**LECHE** pasteurizada de vaca, nata, cuajo microbiano, sal, espesante: E-1422, fermentos lácticos), agua.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Dorado
	Olor	Queso y vino
	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 sus componentes declarados en ci etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

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)	1199/286
	GRASAS de las cuales:	14,25
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	8,2
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	30,2

	AZÚCARES	17,4
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	9,34
	SAL	0,57
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)	8436574300277	Nº raciones	Agusto del consumidor

Peso neto unidad (Kg)	0,009	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

BOLSA

DEDAL DE QUESO Y VINO

108 UNIDADES

Delicatessen mavimar
DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda. Mtra. Dña. del Prádo s/n 34429 San
Cebrián de Campos (Palencia), España. Tlf +34
979 154123

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	14,9 kcal/62kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	9,2 g
Hidratos de carbono	39 g
de los cuales azúcar	17 g
Proteínas	9,7 g
Sal	0,57 g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
CONSERVAR A -18 °C

FECHA DE CADUCIDAD:  01/2024
FECHA DE CONSERVACIÓN:  01/2024

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

PESO NETO: 0,972Kg

ESTE PRODUCTO HA SIDO ELABORADO EN LA MISMA LÍNEA EN LA QUE SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE CONTIENEN: CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.



DEDAL DE QUESO Y VINO

54 UNIDADES

Delicatessen mavimar
DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda. Mtra. Dña. del Prádo s/n 34429 San
Cebrián de Campos (Palencia), España. Tlf +34
979 154123

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	14,9 kcal/62kcal
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	9,2 g
Hidratos de carbono	39 g
de los cuales azúcar	17 g
Proteínas	9,7 g
Sal	0,57 g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
CONSERVAR A -18 °C

FECHA DE CADUCIDAD:  01/2024
FECHA DE CONSERVACIÓN:  01/2024

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 LÍNEA EN LA QUE SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE CONTIENEN: CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.



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