

PRODUCTO ref. 6002 **SUSPIRO DE SALPICÓN**
INGREDIENTES

Caldo de **PESCADO** (agua, sal, potenciador del sabor: E-621, **LACTOSA**, **PESCADO**, grasa de palma, cebolla, especias (contiene **APIO**), aromas, salsa de soja (contiene **SOJA, GLUTEN**), jarabe de caramelo), preparado de salpicón (24,6%) (pimiento rojo, pimiento verde, palitos de mar (agua, surimi (**PESCADO**), almidón de trigo (**GLUTEN**), almidón de patata, azúcar, almidón modificado, aceite de colza, proteína de **SOJA**, sal, aromas (**CRUSTÁCEOS Y SOJA**), potenciadores de sabor: E-631 y E-635, clara de **HUEVO** en polvo, colorantes: E-120 y E-160c), potón cocido (potón (*Dosidicus gigas*) (**MOLUSCO**), agua, antioxidantes: E-330, E-331, E-500, sal), mejillón cocido (*Mytilus galloprovincialis* y/o *Mytilus chilensis*) (**MOLUSCO**), cebolla perla, langostino cocido (Langostino (*Penaeus spp.*) (**CRUSTÁCEO**), sal, corrector de acidez: E-331)), gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiespumante: E-471), vinagre de vino (vinagre de vino, antioxidante: E-224 (**SULFITOS**)), aceite de oliva, pasta de ajo (ajo, sal, agua, acidulante: E-330).

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Trasparente con toques naranja, rojo, verde
	Olor	Típico del marisco
	Sabor	Saldado y ácido
	Consistencia	Cremoso

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

Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL **18 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

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)	321/77
	GRASAS de las cuales:	1
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	0,17
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	13
	AZÚCARES	1,2
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	4,2
	SAL	0,73
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		X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CODIGO EAN (unidad de venta)	8436574300031	Nº raciones	Agusto del consumidor

Peso neto unidad (Kg)	0,01	Peso neto caja (kg)	2,8
Nº uds. / envase	70	Peso neto palet (kg)	268,8
Nº uds. /caja	280	Nº cajas /palet	96

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

ETIQUETADO

CAJA

BOLSA

SUSPIRO DE SALPICÓN

140 UNIDADES

Delicatessen mavimar
DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda. Mira Sra. del Prado s/n 34479 San
Cebrián de Campos (Palencia), España. Tlf. +34
979 154123

INGREDIENTES: Caldo de **PESCADO** (agua, sal potenciador del sabor, E-621), **LACTOSA**, **PESCADO** (5%), grasa de palma, cebolla, especias (**APRO**), aromas, salsa de soja (**SOJA**, **TRIGO**), jarabe de cañamón, preparado de salpicón (24.6%), (pimiento rojo, pimiento verde, pailitas de mar (agua, surimi (**PESCADO**), almidón de trigo (**GLUTEN**), almidón de patata, azúcar, vinagre modificado, aceite de colza), proteína de **SOJA**, sal, aromas (**CRUSTÁCEOS Y SOJA**), potenciadores de sabor, E-631 y E-635, citra de **HUEVO** en polvo colorantes: E-129 y E-160d), polvos cocidos (feijón (**LEGUMINOS**), agua, antioxidantes: E-300, E-301, E-309), sal, mejillón cocido (**MOLUSCO**), cebolla, pasta langostino cocido (**CRUSTÁCEO**), sal, corrector de acidez: E-331), gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiespumante: E-411), vinagre de vino (vinagre de vino, antioxidante: E-224 (**SOJA**)), aceite de oliva, pasta de ajo (ajo, sal, agua, acidulante: E-330).

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	321,6 kJ/77,0 kcal
Grasas	1,7g
de las cuales saturadas	0,17g
Hidratos de carbono	1,9g
de los cuales azúcares	1,2g
Proteínas	4,3g
Sal	0,75g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
CONSERVAR A -18 °C

NOMBRE DE LOTE:
FECHA DE CONFECCIÓN:
FECHA DE CONSUMIR:

Desmoldar en congelado. Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 2h o en refrigeración durante 17h. Una vez descongelado, mantener en refrigerado hasta su consumo.

SUSPIRO DE SALPICÓN

70 UNIDADES

Delicatessen mavimar
DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda. Mira Sra. del Prado s/n 34479 San
Cebrián de Campos (Palencia), España. Tlf. +34
979 154123

INGREDIENTES: Caldo de **PESCADO** (agua, sal potenciador del sabor, E-621), **LACTOSA**, **PESCADO** (5%), grasa de palma, cebolla, especias (**APRO**), aromas, salsa de soja (**SOJA**, **TRIGO**), jarabe de cañamón, preparado de salpicón (24.6%), (pimiento rojo, pimiento verde, pailitas de mar (agua, surimi (**PESCADO**), almidón de trigo (**GLUTEN**), almidón de patata, azúcar, vinagre modificado, aceite de colza), proteína de **SOJA**, sal, aromas (**CRUSTÁCEOS Y SOJA**), potenciadores de sabor, E-631 y E-635, citra de **HUEVO** en polvo colorantes: E-129 y E-160d), polvos cocidos (feijón (**LEGUMINOS**), agua, antioxidantes: E-300, E-301, E-309), sal, mejillón cocido (**MOLUSCO**), cebolla, pasta langostino cocido (**CRUSTÁCEO**), sal, corrector de acidez: E-331), gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiespumante: E-411), vinagre de vino (vinagre de vino, antioxidante: E-224 (**SOJA**)), aceite de oliva, pasta de ajo (ajo, sal, agua, acidulante: E-330).

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	321,6 kJ/77,0 kcal
Grasas	1,7g
de las cuales saturadas	0,17g
Hidratos de carbono	1,9g
de los cuales azúcares	1,2g
Proteínas	4,3g
Sal	0,75g

COMIDA PREPARADA CONGELADA
CONSERVAR A -18 °C

NOMBRE DE LOTE:
FECHA DE CONFECCIÓN:
FECHA DE CONSUMIR:

Desmoldar en congelado. Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 2h o en refrigeración durante 17h. Una vez descongelado, mantener en refrigerado hasta su consumo.

PESO NETO: 1,4Kg

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

(01)1985740008(17) (18)

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

B 436574 300031

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