


PRODUCTO	ref. 6800	MINICANELÓN DE RABO DE TORO
-----------------	------------------	------------------------------------

INGREDIENTES

Lámina de canelón (sémola de trigo (**GLUTEN**), harina de trigo (**GLUTEN**), agua, **HUEVO**), rabo de toro (23%) (rabo de vacuno, aceite de oliva, cebolla, zanahoria, ajo, tomate, caldo de carne, vino tinto, sal, pimienta negra, azúcar), boletus, salsa de carne (jugo de cocción de vacuno, vino tinto (**SULFITO**), fécula de patata, lactosa, maltodextrina, harina de arroz, colorante: E150c, azúcar, sal, pimienta), mousse de foie gras de pato (foie gras de pato (25%), grasa de pato, hígado de pollo, **LECHE**, **HUEVO**, oporto, sal, azúcar, especias y aroma de vainilla, conservador: E-250, antioxidante: E-301, E-331), zanahoria, puerro, cebolla, tomate, pimiento verde, pure de patata (patata, emulgente: E-471, estabilizante: E-450, aromas, antioxidante: E-223 (**SULFITOS**)), aceite de oliva virgen, concentrado de carne (agua, sal, aromas, extracto de carne (3,5%), extracto de levadura, grasa de carne (1%), zumo concentrado de cebolla, almidón modificado de maíz, acidulante: E-330, espesante: E-415, aceite y grasa vegetales: girasol y palma, ajo, antioxidante: extracto de romero), ajo, sal, pimienta.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Blanco
	Olor	Carne guisada
	Sabor	Salado
	Consistencia	Untuoso

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

Se recomienda añadir bechamel y queso para gratinar. Hornear a 180°C durante 10-15 minutos

VIDA ÚTIL	12 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)	595/142
	GRASAS de las cuales:	5,7
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1,4
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	14
	AZÚCARES	1,4
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	8,8
	SAL	0,61
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO	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		X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			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, 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)	8436574300635	Nº raciones	a gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,04	Peso neto caja (kg)	1,44
Nº uds. / envase	36	Peso neto palet (kg)	172,8
Nº uds. /caja	36	Nº cajas /palet	120

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

ETIQUETADO

MINICANELÓN DE RABO DE TORO
COMIDA PREPARADA CONGELADA
36 UNIDADES



NÚMERO DE LOTE:
FECHA DE CONSERVACIÓN:
FECHA DE CADUCIDAD:

INGREDIENTES: Lámina de canelón (sémola de trigo (**GLUTEN**), harina de trigo (**GLUTEN**), agua, **HUEVO**), rabo de toro (23%) (rabo de vacuno, aceite de oliva, cebolla, zanahoria, ajo, tomate, caldo de carne, vino tinto, sal, pimienta negra, azúcar, boletus, salsa de carne (jugo de cocción de vacuno, vino tinto (**SULFITOS**), fécula de patata, lactosa, maltodextrina, harina de arroz, colorante: E150c, azúcar, sal, pimienta), mousse de foie gras de pato (foie gras de pato (25%), grasa de pato, hígado de pollo, **LECHE, HUEVO**, oporto, sal, azúcar, especias y aroma de vainilla, conservador: E-250, antioxidante: E-301, E-301), zabahoria, puerro, cebolla, tomate, pimiento verde, pure de patata (patata, emulgente: E-471, estabilizante: E-450, aromas, antioxidante: E-223 (**SULFITOS**), aceite de oliva virgen, concentrado de carne (agua, sal, aromas, extracto de carne (3,5%), extracto de levadura, grasa de carne (1%), zumo concentrado de cebolla, almidón modificado de maíz, acidulante: E-330, espesante: E-415, aceite y grasa vegetales: girasol y palma, ajo, antioxidante: extracto de romero), ajo, sal, pimienta

ELABORACIÓN DEL PLATO: Se recomienda cubrir con salsa bechamel y queso para gratinar, hornear durante 10-15 minutos a 180°C.

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

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.



VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	255kcal/1076kJ
Grasas	9,5g
de las cuales saturadas	1,4g
Hidratos de carbono	14g
de los cuales azúcares	1,4g
Proteínas	8,8g
Sal	0,61g

PESO NETO: 1,440KG

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