


PRODUCTO	ref. 6201	CRUIENTE DE CERDO HOISIN
-----------------	------------------	---------------------------------

INGREDIENTES

Carne de cerdo (51%), pasta brick (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, aceite vegetal de palma), salsa hoisin (5 %) (agua, azúcar, pasta de soja fermentada (agua, sal, habas de **SOJA**, harina de trigo (**GLUTEN**)), sal, batata deshidratada, colorante: E-150a, almidón de maiz modificado, ajo deshidratado, pasta de **SÉSAMO**, especias, chiles salados, estabilizador: E-260), cebolleta, agua, salsa de **SOJA** (agua, azúcar, proteína de **SOJA** hidrolizada, colorante: E-150d, sal, estabilizador: E-415, aroma, acidulante: ácido cítrico), pasta de ajo (ajo (89,1%), sal, agua, acidulante: ácido cítrico), aceite de **SÉSAMO** (semillas de **SÉSAMO**), jengibre, hierbabuena, sal, yema de **HUEVO** y agua.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Dorado
	Olor	Carne de cerdo especiada
	Sabor	Salado
	Consistencia	Tierna y fibrosa

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

Directamente en congelado, freír en una sartén o freidora a 180°C durante 2-3min u hornear a 180°C directamente congelado durante 10-15min. Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL	18 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
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)	1123/268
	GRASAS de las cuales:	15,8
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	4,96
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	19,8
	AZÚCARES	6,2
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	11,76
	SAL	2,69
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, 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)	8436574300130	Nº raciones	Agusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,014	Peso neto caja (kg)	2,1
Nº uds. / envase	50	Peso neto palet (kg)	201,6
Nº uds. /caja	150	Nº cajas /palet	96

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

ETIQUETADO

CAJA



BOLSA



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