

PRODUCTO	ref. 6203	CRUJIENTE DE TERNERA Y TERIYAKI
-----------------	------------------	--

INGREDIENTES

Carne de ternera (38,34%), pasta brick (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, aceite de coco, caseinato sodio (**LECHE**), ALMIDON DE **TRIGO**, maltodextrina, mejorante panario: acido ascórbico);, salsa teriyaki (17,8%) semillas de **SOJA** no modificadas genéticamente ,mirín (vino de arroz, agua y jarabe de fructosa)azucar, sal y especias) , ensalada china ((Brote judia mungo (soja verde),Zanahoria,Seta, Pimiento rojo,maiz dulce, vinagre, agua, azúcar, sal y acidulante:acido citrico)), agua, puerro, cebolleta, yema de **HUEVO** , 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), almidón de tapioca.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Dorado
	Olor	Carne de ternera 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.

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

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	ULTRACONGELACIÓN
--------------------------------	------------------

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	960/229
	GRASAS de las cuales:	7,9
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3,7
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	29
	AZÚCARES	9,5
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	10,5
	SAL	2,1
Producto Libre de OGM's	NO	

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)	8436574300512	Nº raciones	Agosto 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