

		FICHA TECNICA DEL PRODUCTO		R-PG-07-03 Versión:30.01.2023.1	
PRODUCTO		ref. 6210		WONTON DE BOGAVANTE	
INGREDIENTES					
Pasta wonton (harina de trigo (GLUTEN), agua, GLUTEN de trigo, HUEVO, cúrcuma, almidón de maíz, sal), bogavante (Homarus Americanus), sal y pimienta; arroz blanco, brandy, kimuchi(Agua, zumo concentrado de zanahoria, ajo, sal, vinagre de arroz, azúcar, zumo de manzana, jengibre, almidón modificado de maíz, aceite de SOJA y SÉSAMO, chile, cayena, espesante (E415), umami: potenciadores de sabor (E627, E631, E621), conservantes (E202, E211).), cebolla roja, tomate frito (tomate y concentrado de tomate, cebolla, aceite de girasol, azucar, aceite de oliva virgen extra y sal).					
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS					
		Color		Marrón	
		Olor		Cítrico	
		Sabor		Salado	
		Consistencia		Crujiente	
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, freir en una sartén o freidora a 180ºC durante 1min. Una vez descongelado, no volver a congelar.					
VIDA ÚTIL		14 meses			
CONDICIONES DE		CONGELACIÓN Tº≤-18ºC			
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 (Tº)		ULTRACONGELACIÓN			

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	885/212
	GRASAS de las cuales:	7,2
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1,2
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	28
	AZÚCARES	0,7
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	8,9
	SAL	1,2
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE TENER TRAZAS
Cereales que contengas 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)			
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, 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

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

BOLSA**CAJA**

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

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