Cien Fuegos GASTRONOMÍA	FICHA TECNICA DEL PRODUCTO	R-PG-07-03
		Versión:30.10.2018.0

PRODUCTO	ref. 6211	WONTON DE RABO DE TORO

INGREDIENTES
Pasta wonton (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, **GLUTEN** de trigo, **HUEVO**, cúrcuma, almidón de maiz, sal), carne de vacuno (carrillera y morro vacuno, sal y pimienta), rabo de toro (23,7%) (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 coccion de vacuno, vino tinto (**SULFITO**), fecula de patata, lactosa, maltodextrina, harina de arroz, colorante: E150c, azucar, sal, pimienta), 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, vino fino, 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), sal, ajo, pimienta.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
	Color	Marrón
	Olor	Guiso
	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 (Tª)	ULTRACONGELACIÓN

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	630/151
	GRASAS de las cuales:	2,8

	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	0,7
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	17
	AZÚCARES	1,6
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	15
	SAL	1,1
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	**CONTIENE COMO**	**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			
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		X
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

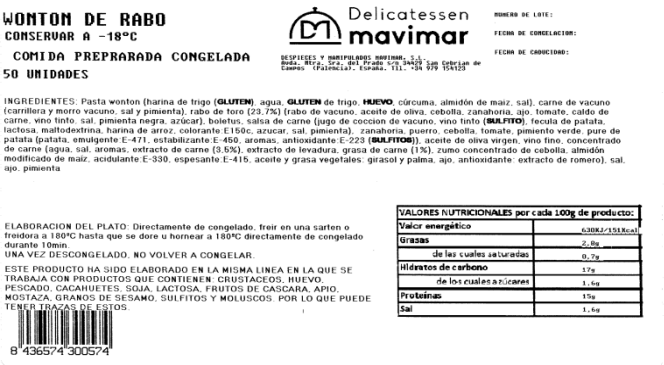
ENVASADO Y EMBALAJE			
CODIGO EAN (unidad de venta	8436574300574	**Nº raciones**	a gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,008	**Peso neto caja (kg)**	1,2

Nº uds. / envase	50	**Peso neto palet (kg)**	144
Nº uds. /caja	150	**Nº cajas /palet**	120

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

ETIQUETADO

BOLSA


WONTON DE RABO
CONSERVAR A -18ºC
COMIDA PREPRARADA CONGELADA
50 UNIDADES

Delicatessen mavimar

NUMERO DE LOTE:
FECHA DE CONGELACION:
FECHA DE CADUCIDAD:

DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda., Ntra., Sra., del Prado s/n 34429 San Cebrian de Campos (Palencia), España, Tlf.: +34 979 154123

INGREDIENTES: Pasta wonton (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, **GLUTEN** de trigo, **HUEVO**, cúrcuma, almidón de maiz, sal), carne de vacuno (carrillera y morro vacuno, sal y pimienta), rabo de toro (23,7%) (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 coccion de vacuno, vino tinto (**SULFITO**), fecula de patata, lactosa, maltodextrina, harina de arroz, colorante:E150c, azucar, sal, pimienta), 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, vino fino, concentrado de carne (agua, sal, aromas, extracto de carne (9,5%), extracto de levadura, grasa de carne (1%), zumo concentrado de cebolla, almidón modificado de maiz, acidulante:E-330, espesante:E-415, aceite y grasa vegetales: girasol y palma, ajo, antioxidante: extracto de romero), sal, ajo, pimienta

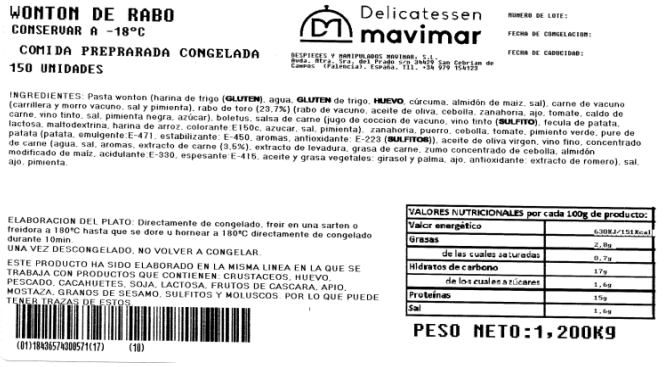
ELABORACION DEL PLATO: Directamente de congelado, freir en una sarten o freidora a 180ºC hasta que se dore u hornear a 180ºC directamente de congelado durante 10min.
UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

ESTE PRODUCTO HA SIDO ELABORADO EN LA MISMA LINEA EN LA QUE SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE CONTIENEN: CRUSTACEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LACTOSA, FRUTOS DE CASCARA, APIO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.

8 436574 300574

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	630KJ/151Kcal
Grasas	2,8g
de las cuales saturadas	0,7g
Hidratos de carbono	17g
de los cuales azúcares	1,6g
Proteínas	15g
Sal	1,6g

CAJA


WONTON DE RABO
CONSERVAR A -18ºC
COMIDA PREPRARADA CONGELADA
150 UNIDADES

Delicatessen mavimar

NUMERO DE LOTE:
FECHA DE CONGELACION:
FECHA DE CADUCIDAD:

DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.
Avda., Ntra., Sra., del Prado s/n 34429 San Cebrian de Campos (Palencia), España, Tlf.: +34 979 154123

INGREDIENTES: Pasta wonton (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, **GLUTEN** de trigo, **HUEVO**, cúrcuma, almidón de maiz, sal), carne de vacuno (carrillera y morro vacuno, sal y pimienta), rabo de toro (23,7%) (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 coccion de vacuno, vino tinto (**SULFITO**), fecula de patata, lactosa, maltodextrina, harina de arroz, colorante:E150c, azucar, sal, pimienta), 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, vino fino, concentrado de carne (agua, sal, aromas, extracto de carne (9,5%), extracto de levadura, grasa de carne, zumo concentrado de cebolla, almidón modificado de maiz, acidulante:E-330, espesante:E-415, aceite y grasa vegetales: girasol y palma, ajo, antioxidante: extracto de romero), sal, ajo, pimienta.

ELABORACION DEL PLATO: Directamente de congelado, freir en una sarten o freidora a 180ºC hasta que se dore u hornear a 180ºC directamente de congelado durante 10min.
UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

ESTE PRODUCTO HA SIDO ELABORADO EN LA MISMA LINEA EN LA QUE SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE CONTIENEN: CRUSTACEOS, HUEVO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LACTOSA, FRUTOS DE CASCARA, APIO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS Y MOLUSCOS. POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.

(01)18436574300571(17) (10)

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	630KJ/151Kcal
Grasas	2,8g
de las cuales saturadas	0,7g
Hidratos de carbono	17g
de los cuales azúcares	1,6g
Proteínas	15g
Sal	1,6g

PESO NETO:1,200Kg

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