
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>PRODUCT DATASHEET</b>		COD: 1800/1122 FECHA: 02/08/2023 DATE: 02/08/2023 REV. 04	
<b>DENOMINACIÓN</b> NAME	<b>LOLLIPOPS DE QUESO MANCHEGO CON MEMBRILLO</b> <b>MANCHEGO CHEESE AND QUINCE PASTE LOLLIPOPS</b>			
<b>FORMATO DE VENTA</b> SALES FORMAT	CÓDIGO 1800: 40 unidades en bandeja PET con film termosellado <i>CODE 1800: 40 pieces in PET tray with heat sealed film</i> CÓDIGO 1122: 8 unidades en bandeja PP con film termosellado <i>CODE 1122: 8 pieces in PP tray with heat sealed film</i>			
<b>PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO</b> WEIGHT PER PRODUCT UNIT	11 - 14 g	<b>PESO NETO POR ENVASE</b> NET WEIGHT PER SALES UNIT	CÓDIGO 1800: 500 g ± (venta por unidades) <i>CODE 1800: 500 g ± (sale by pieces)</i> CÓDIGO 1122: 100 g ± (venta por unidades) <i>CODE 1122: 100 g ± (sale by pieces)</i>	
<b>CATEGORÍA</b> CATEGORY	Listo para el consumo previa descongelación <i>Ready to eat, after thawing</i>	<b>MARCA</b> BRAND	La Abuela Cándida / Otras marcas <i>Luxury Tapas / Other brands</i>	
<b>INGREDIENTES</b> INGREDIENTS	<p>Nata [nata 18% m.g. a partir de <b>LECHE</b> fresca de vaca, estabilizantes: celulosa, goma xantana, carboximetilcelulosa], queso tierno de oveja (<b>LECHE</b>), dulce de membrillo 21% [membrillo, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, espesantes: carragenano, goma garrofín; acidulante: ácido cítrico; conservador: benzoato sódico], queso Manchego curado DOP 15% (<b>LECHE</b>), agua, gelatina animal [gelatina de cerdo, sirope de glucosa], bebida espirituosa con brandy, gelificante: agar-agar; y especias. Puede contener trazas de <b>HUEVO, CACAHUETE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, SÉSAMO</b> y <b>SULFITOS</b>.</p> <p><i>Cream [cream 18% fat from fresh cow's <b>MILK</b>, stabilizers: cellulose, xanthan gum, carboxymethylcellulose], soft sheep cheese (<b>MILK</b>), quince paste 21% [quince, sugar, glucose and fructose syrup, thickeners: carrageenan, locust bean gum; acidifier: citric acid; preservative: sodium benzoate], PDO cured Manchego cheese (15%) (<b>MILK</b>), water, animal gelatin [pork gelatin, glucose syrup], spirit drink with brandy, gelling agent: agar-agar; and spices. May contain traces of <b>EGG, PEANUTS, SOY, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME</b> and <b>SULPHITES</b>.</i></p>			
<b>ALÉRGENOS</b> <small>(Reglamento UE 1169/2011)</small> ALLERGENS <small>(EU Regulation 1169/2011)</small>	Contiene LECHE (incluida la LACTOSA). Puede contener trazas de HUEVO, CACAHUETE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, SÉSAMO y SULFITOS. <i>The product contains MILK (including LACTOSE).          The product may contain traces of EGG, PEANUT, SOY, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME and SULPHITES.</i>			
<b>OMG</b> GMO	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. <i>The product is not made from genetically modified ingredients.</i>			
<b>POBLACIÓN VULNERABLE</b> VULNERABLE POPULATION	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. <i>Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients.</i>			
<b>MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO</b> INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE	Semi-descongelar en frigorífico (0°C - 4°C) durante 30 minutos y servir de pie utilizando los expositores a disposición. Se aconseja el consumo semi-descongelado (-5°C - 0°C). <i>Semi-defrost in the refrigerator (0°C - 4°C) for 30 minutes and serve standing up using the displays available. Semi-thawed consumption is recommended (-5°C - 0°C)</i>			
<b>FABRICACIÓN</b> MANUFACTURING	Se acondicionan las materias primas y se cocinan hasta conseguir un relleno homogéneo, después del cocinado se abate rápidamente la temperatura. El relleno se dosifica en moldes y se congela. Una vez retirados los moldes, se cubre el relleno con una cobertura y un topping. Por último, el producto es envasado en bandeja termosellada. <i>The raw materials are conditioned and cooked until a homogeneous filling is achieved, after cooking the temperature is quickly lowered. The filling is dosed into molds and frozen. Once the molds have been removed, the filling is covered with a coating and a topping. Finally, the product is packaged in a heat-sealed tray.</i>			

<b>CADUCIDAD</b> <i>USE BY</i>	Consumo preferente de 2 años <i>Minimum durability of 2 years</i>	<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b> <i>STORAGE AND TRANSPORT</i>		≤ -18°C
<b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> <i>PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS</i>	pH = 5,1 Aw = 0,95	<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b> <i>MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> n = 5	< 100 ufc/g al final de la vida útil <i>Products placed on the market during their shelf-life</i>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>		<b>INFORMACIÓN NUTRUCIONAL</b> <i>NUTRITION DECLARATION</i>	<b>/100 G</b> <i>/100 G</i>	
Color	Marrón típico del dulce de membrillo por fuera y blanco crema del queso por dentro	Valor energético <i>Energy</i>	1110 kJ / 267 kcal	
Colour	<i>Typical brown of the quince paste on the outside and cream-white due to cheese on the inside</i>	Grasas <i>Fat</i> de las cuales: <i>of which</i>	18 g	
Olor	Intenso, característico del membrillo. Ausencia de olores extraños	ácidos grasos saturados <i>saturates,</i>	12 g	
Smell	<i>Intense, characteristic to quince. Absence of abnormal smells</i>	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i> de los cuales: <i>of which</i>	14 g	
Sabor	Dulce y suave. Ausencia de sabores extraños	azúcares <i>sugars,</i>	13 g	
Taste	<i>Sweet. Absence of abnormal taste</i>	Fibra alimentaria <i>Fibre</i>	0.7 g	
Textura	Cremosa tras la regeneración	Proteínas <i>Protein</i>	11 g	
Texture	<i>Creamy after regeneration</i>	Sal <i>Salt</i>	0.70 g	

<b>ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS</b> <i>LOGISTIC SPECIFICATIONS</i>		<b>GTIN13</b>	<b>GTIN14 / GS1-128</b>
CÓDIGO 1800 <i>CODE 1800</i>	4 bandejas por caja <i>4 trays per box</i> 8 cajas de base x 13 cajas de altura <i>8 boxes per layer x 13 layers</i> TOTAL: 104 cajas (16640 unidades) <i>TOTAL: 104 boxes (16640 pieces)</i> Altura del pallet: 1,90 m <i>Pallet height: 1,90 m</i> Peso del pallet: 290 kg <i>Pallet weight: 290 kg</i>	8436597671002	98436597671005  (01)98436597671005(15)YYMMDD(10)Batch <i>160 Lollipops de Queso Manchego con Membrillo</i> <i>160 Manchego Cheese and Quince Paste Lollipops</i>  <small>(01) 98436597671005 (15) 250731 (10) 010823</small> <small>Lot/Batch:010823 Consumo preferente/Best Before: 31-07-25</small>
CÓDIGO 1122 <i>CODE 1122</i>	N/A	N/A	N/A

**LEGISLACIÓN APLICABLE**  
*APPLICABLE LEGISLATION*

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.  
 R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.  
 Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.  
 REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.  
 Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.  
 R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.  
 Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

*Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.*  
*R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.*  
*Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.*  
*Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.*  
*Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.*  
*Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.*  
*Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.*  
*Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.*  
*Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.*  
*Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.*  
*Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.*  
*Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.*  
*Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.*  
*Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.*  
*ROYAL DECREEE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.*  
*Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.*  
*Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.*  
*R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.*  
*Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.*

**DIRECCIÓN**  
CEO

**RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER

Jose Manuel Huertas Muñoz

Cristina Vivar Cano

