

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>PRODUCT DATASHEET</b>	COD: 1510 FECHA: 10/08/2023 DATE: 10/08/2023 REV. 04	
--	--	---	--

<b>DENOMINACIÓN</b> NAME	<b>CREMOSITOS DE SALMOREJO</b> <b>CREMOSITOS DE SALMOREJO</b>
-----------------------------	--


<b>FORMATO DE VENTA</b> SALES FORMAT	CÓDIGO 1510: 60 unidades en bandeja PET con film termosellado CODE 1510: 60 pieces in PET tray with heat sealed film		
<b>PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO</b> WEIGHT PER PRODUCT UNIT	11 - 12 g	<b>PESO NETO POR ENVASE</b> NET WEIGHT PER SALES UNIT	CÓDIGO 1510: 660 g ± (venta por unidades) CODE 1510: 660 g ± (sale by pieces)
<b>CATEGORÍA</b> CATEGORY	Precocinado. Es necesario un proceso culinario previo al consumo. <i>Precooked. A culinary process is necessary prior to consumption.</i>	<b>MARCA</b> BRAND	La Abuela Cándida / Otras marcas <i>Luxury Tapas / Other brands</i>

<b>INGREDIENTES</b> INGREDIENTS	Salmorejo 60% [tomate, agua, aceite de oliva virgen extra, pan (GLUTEN), vinagre, sal, ajo], pan rallado [harina de trigo (GLUTEN), agua, sal, levadura, azúcar], harina de trigo (GLUTEN), espesante: almidón de patata modificado; sal y vinagre. Puede contener trazas de SOJA, MOSTAZA y HUEVO. <i>Salmorejo 60% [tomato, water, extra virgin olive oil, bread (GLUTEN), vinegar, salt, garlic], breadcrumbs [wheat flour (GLUTEN), water, salt, yeast, sugar], wheat flour (GLUTEN), thickener: modified potato starch; salt and vinegar. May contain traces of SOY, MUSTARD and EGG.</i>		
<b>ALÉRGENOS</b> <small>(Reglamento UE 1169/2011)</small> ALLERGENS <small>(EU Regulation 1169/2011)</small>	Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SOJA, MOSTAZA y HUEVO. <i>The product contains GLUTEN. The product may contain traces of SOY, MUSTARD and EGG.</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	No descongelar previamente. Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren y dejar reposar 2 minutos. <i>Do not defrost previously. Fry in very hot oil (180°C) until it's browned and leave to rest for 2 minutes.</i>		

<b>FABRICACIÓN</b> MANUFACTURING	Se mezclan los ingredientes en frío. Se coloca la masa homogeneizada en moldes, se congela y se reboza. Por último se envasa en bandeja termosellada. <i>The ingredients are mixed at cold conditions. The homogenized ingredients are placed in molds, then, they are frozen and breaded. Finally, the product is packed in tray with heat sealed film.</i>		
-------------------------------------	---	--	--

<b>CADUCIDAD</b> USE BY	Consumo preferente de 2 años <i>Minimum durability of 2 years</i>	<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b> STORAGE AND TRANSPORT	≤ -18°C
<b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS	pH = 4,8 Aw = 0,94	<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b> MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	<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> ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	<b>INFORMACIÓN NUTRUCIONAL</b> NUTRITION DECLARATION		/100 G /100 G
Color	Dorado por fuera y rosáceo en el interior. Ausencia de colores anómalos.	Valor energético <i>Energy</i>	513 kJ / 123 kcal

Colour	Golden outside and pinkish inside. Absence of abnormal colours.	Grasas Fat de las cuales: of which	5.0 g
Olor	Ningún olor destacable. Ausencia de olores extraños	ácidos grasos saturados saturates,	0.9 g
Smell	No noticeable smell. Absence of abnormal smells	Hidratos de carbono Carbohydrate de los cuales: of which	14 g
Sabor	Característico del salmorejo. Ausencia de sabores extraños.	azúcares sugars,	1.8 g
Taste	Characteristic to salmorejo. Absence of abnormal taste.	Fibra alimentaria Fibre	3.0 g
Textura	Crujiente por fuera y cremosa por dentro.	Proteínas Protein	3.0 g
Texture	Crispy outside and creamy inside.	Sal Salt	1.4 g

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS		GTIN13	GTIN14 / GS1-128
CÓDIGO 1510 CODE 1510	4 bandejas por caja 4 trays per box 8 cajas de base x 13 cajas de altura 8 boxes per layer x 13 layers TOTAL: 104 cajas (24960 unidades) TOTAL: 104 boxes (24960 piezas) Altura del pallet: 1,90 m Pallet height: 1,90 m Peso del pallet: 360 kg Pallet weight: 360 kg	8436597670203	98436597670206  (01)98436597670206(15)YYMMDD(10)Batch 240 Cremositos de Salmorejo 240 Salmorejo Cremositos  <small>(01) 98436597670206 (15) 250810 (10) 110823 Lote/Batch: 110823 Consumo preferente/Best Before: 10-08-25</small>

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
<p>Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.</p> <p>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.</p> <p>Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.</p> <p>Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.</p> <p>R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.</p>

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.

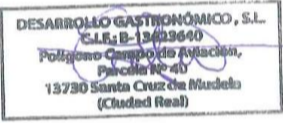
ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

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	<div data-bbox="1294 1066 1576 1187" style="text-align: center;">  </div> Cristina Vivar Cano