

PRODUCTO	ref. 6204	CRUJIENTE DE CORDERO LECHAL Y CURRY
-----------------	------------------	--

INGREDIENTES

Carne de cordero lechal, pasta brick (harina de trigo (**GLUTEN**), agua, sal, aceite de coco, caseinato sodio (**LECHE**), ALMIDON DE **TRIGO**, maltodextrina, mejorante panario: acido ascórbico);, leche de coco (EXTRACTO DE COCO 60% Y AGUA), cebolla morada, pasta de curry (chalote, ajo, chili rojo seco 15%,sal,hierba de limon, piel de lima kaffir,galanga,canela, macis, curcuma, comino en polvo, semillade cilantro), azúcar moreno, 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), ajo en polvo, sal, pimienta, hierbabuena, almidón de tapioca.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Dorado
	Olor	Carne de cordero lechal 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

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.

MÉTODO	
---------------	--

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	
	GRASAS de las cuales:	
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	
	AZÚCARES	
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	
	SAL	
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		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			
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)	843657430051	Nº raciones	Agusto 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