

<b>PRODUCTO</b>	<b>ref. 6251</b>	<b>BROCHETA DE MOZZARELLA</b>
-----------------	------------------	-------------------------------

**INGREDIENTES**

Queso fresco mozzarella (60%)(**LECHE** pasteurizada de vaca, cuagulante microbiano, corrector de acidez: E-330, sal), tomate ( tomate semiseco amarillo, tomate semiseco rojo, aceite de colza, sal, pimiento verde, cebolla, zanahoria, ajo), preparado a base de albahaca( aceite de girasol, albahaca, queso( **LECHE**, sal, fermento láctico, cuajo), zumo de limon concentrado, sal, ajo)

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

	<b>Color</b>	Blanco, amarillo y rojo
	<b>Olor</b>	Albahaca
	<b>Sabor</b>	Salado
	<b>Consistencia</b>	Rigida

**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**

Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.

<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>18 meses</b>
<b>CONDICIONES DE</b>	<b>CONGELACIÓN T°≤-18°C</b>

<b>CODIFICACIÓN</b>	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.	

<b>MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)</b>	<b>ULTRACONGELACIÓN</b>
--------------------------------	-------------------------

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	626/150
	GRASAS de las cuales:	12
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	8,1
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	0,6
	AZÚCARES	0,5

	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	9,2
	SAL	0,6
<b>Producto Libre de OGM's</b>	SI	

<b>ALÉRGENOS</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CONTIENE COMO</b>	<b>NO CONTIENE</b>	<b>PUEDA TENER TRAZAS</b>
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		
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

<b>ENVASADO Y EMBALAJE</b>			
<b>CODIGO EAN (unidad de venta)</b>	8436574300697	<b>Nº raciones</b>	a gusto del consumidor
<b>Peso neto unidad (Kg)</b>	0,018	<b>Peso neto caja (kg)</b>	1,8
<b>Nº uds. / envase</b>	50	<b>Peso neto palet (kg)</b>	360
<b>Nº uds. /caja</b>	100	<b>Nº cajas /palet</b>	200

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

## ETIQUETADO

### BOLSA

#### BROCHETA DE MOZZARELLA



DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.  
Avenida Rta. Sta. del Prado s/n 34429 San  
Cebrian de Campos (Palencia) España. Tlf. +34  
979 154123

50 UNIDADES

INGREDIENTES: Queso fresco mozzarella (50%) (LIGNE pasteurizada de vaca, coagulante microbiano, corrector de acidez: E-330, sal), tomate ( tomate semiconservado, ajo, preparado a base de albahaca), aceite de girasol, albahaca, queso (LIGNE: sal, fermento láctico, coagulante de limón concentrado, sal, ajo)

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto.	
Valor energético	236 kJ (56 kcal)
Grasas	12,4
de las cuales saturadas	6,15
Hidratos de carbono	0,54
de los cuales azúcares	0,16
Proteínas	9,25
Sal	0,53

#### COMIDA PREPARADA CONGELADA

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

CONSERVAR A -18 °C

NÚMERO DE LOTE:  
FECHA DE CONSERVACIÓN:  
FECHA DE CONSUMO:



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



8 436574 300657

ELABORACIÓN DEL PLATO: Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 2h o en refrigeración durante 12h. Una vez descongelado, mantener en refrigeración hasta su consumo.

### CAJA

#### BROCHETA DE MOZZARELLA



DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.  
Avenida Rta. Sta. del Prado s/n 34429 San  
Cebrian de Campos (Palencia) España. Tlf. +34  
979 154123

100 UNIDADES

INGREDIENTES: Queso fresco mozzarella (50%) (LIGNE pasteurizada de vaca, coagulante microbiano, corrector de acidez: E-330, sal), tomate ( tomate semiconservado, ajo, preparado a base de albahaca), aceite de girasol, albahaca, queso (LIGNE: sal, fermento láctico, coagulante de limón concentrado, sal, ajo)

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto.	
Valor energético	236 kJ (56 kcal)
Grasas	12,4
de las cuales saturadas	6,15
Hidratos de carbono	0,54
de los cuales azúcares	0,16
Proteínas	9,25
Sal	0,53

#### COMIDA PREPARADA CONGELADA

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

CONSERVAR A -18 °C

NÚMERO DE LOTE:  
FECHA DE CONSERVACIÓN:  
FECHA DE CONSUMO:



PESO NETO: 1,8Kg

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



(811)9426743006(4117) (10)

ELABORACIÓN DEL PLATO: Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 2h o en refrigeración durante 12h. Una vez descongelado, mantener en refrigeración hasta su consumo.

## 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