



**F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO**

CÓDIGO: PC009148

Revisión: 04
Fecha Revisión: 15/10/2021
**Registro Sanitario
N.R.S.I. 26.11011/BA**



**MINI TARTELETA DE MOUSSE DE TOMATES ASADOS,
QUESO
PRODUCTO CONGELADO**

Descripción

Es la elaboración de una mezcla de tomates, queso curado y aceitunas negras dosificado en tartaletas, envasadas y sometidas a un proceso de congelación a -35° C, para luego ser almacenadas a -18°C.

Ingredientes

Tartaleta (harina de **trigo**, grasa vegetal (girasol y palma), aroma, agua, aroma, antioxidantes (E304i, E306), conservante (E202), Gluten de **trigo**, fibra vegetal, azúcar, sal y emulgente(E471)), Relleno (tomates frescos, **quesos (leche, lactosuero, mantequilla**, fibra alimentaria, estabilizante (E410), sal, corrector de acidez (E270) fermentos lácticos, cuajo animal), aceite de oliva virgen extra, pimentón de la Vera), aceitunas negras (aceitunas, agua, sal, acidulante (E270) , fijador de color (E579))

Alérgenos presentes

Contiene leche y sus derivados, gluten, y huevo. Puede contener trazas de pescados, frutos con cáscara, moluscos, cacahuets, soja, apio, mostaza, semillas de sésamo, y sulfitos.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, mujeres embarazadas, ancianos, recién nacidos, intolerantes al gluten y a la lactosa y a los consumidores sensibles a los demás alérgenos.

Instrucciones de uso

Sacar el producto del envase ya descongelado colocar en plato y servir.
Sugerencia: también se puede meter 3 minutos a 190°C en el horno y servir caliente. Una vez descongelado el producto puede permanecer en su envase cerrado en el frigorífico tres días, no volver a congelar.

Uso previsto:

Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.

Condiciones de almacenamiento y transporte

Temperatura de -18°C, una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado no volver a congelar.

Valores nutricionales por 100g		Características microbiológicas (ufc/g)	
Energía (kJ/kcal)	1475.5/353	Mesófilos aerobios	<1.000.000
Grasas (g)	23	Enterobacterias	<100
de las cuales saturadas (g)	10.3	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
Hidratos de carbono (g)	26	<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
de los cuales azúcares (g)	4	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
Proteínas (g)	10.7	<i>Staphylococcus aureus</i>	<100
Sal (g)	1		

Especificaciones de logística

Envase	Descripción de envase	Peso neto	Código GTIN
Primario	-Bandeja de polipropileno (26x190x280mm) -Bolsa de polipropileno (270x350mm)	360 g- 24 unidades	8435361100540
Secundario	Caja de cartón ondulado (390x310x160 mm)	10 bolsas	18435361100547
Terciario	Palets de madera 80 x 120 cm	64 cajas	

Fecha de consumo preferente antes de:

18 meses

Identificación del lote

En la etiqueta, siendo la *E* de envasado; los dos primeros números (XX) se corresponden con el año de fabricación; los tres siguientes (YYY) mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano; y los dos últimos números (ZZ) se corresponden con lotes de fabricación (EXXYYZZ).

Legislación aplicable

- Reglamento (CE) n° 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) n° 853/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) n° 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento (CE) n° 1441/2007** de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) n° 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión
- **Real Decreto 3484/2000**, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- **Real decreto 191/2011**, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

www.cociprex.com