



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

F-11-02 FICHA
TÉCNICA
PRODUCTO

CÓDIGO: PC009232

Fecha : 14/04/2024
Registro Sanitario
N.R.S.I. 26.11011/BA

**MACARON RELLENO DE SOBRASADA IBERICA
PRODUCTO CONGELADO**

Descripción

Es la elaboración de sobrasada ibérica y queso y dosificado en unas galletas redondas compuestas por almendra, huevo y azúcar, sometidas a un proceso de congelación a -35° C, envasadas, termo selladas y almacenadas a -18°C

Ingredientes

Galleta(Azúcar, **almendra**, almidón de maíz, albumina de **huevo**, grasa vegetal (coco), emulgentes (E471, E742b, E477, E481 (soporte **leche**)), estabilizante (E415), sal, colorante (E101,E133),antioxidante (E300)), sobrasada ibérica (carne de cerdo ibérico, pimentón, sal, dextrosa, especias), cebolla, azúcar **queso (leche, nata**, , suero **lácteo**, sales fundentes (E339, E450), estabilizadores (E407,E410), conservante (E202), polvos de aceituna negra deshidratada.

Alérgenos presentes

Contiene, huevo, leche y sus derivados. Puede contener trazas de crustáceos y moluscos, apio, soja, mostaza, y sulfitos, gluten, sésamo, pescado, sulfitos.

Información adicional

No contiene organismos modificados genéticamente

Contiene E133: Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

Consumidores sensibles

No apto para vegetarianos, veganos, hipertensos, diabéticos, e intolerantes al gluten y a la lactosa.

Instrucciones de uso

Descongelar el producto **sin quitar el film de plástico** entre 4° a 6°C durante 1½ hora, retirar el film y antes de servirlos dejarlos reposar a Tª ambiente aprox. 3 min. Una vez descongelado el producto en un recipiente cerrado puede permanecer en el frigorífico tres días, una vez descongelado 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

Energía (kJ/kcal)	1475/353
Grasas (g)	26.5
de las cuales saturadas (g)	16.8
Hidratos de carbono (g)	25
de los cuales azúcares (g)	23
Proteínas (g)	10.4
Sal (g)	0.9

Características microbiológicas (ufc/g)

Mesófilos aerobios	<1.000.000
Enterobacterias	<100
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100

Especificaciones de logística

Envase	Descripción de envase	Cantidad-Peso	Código GTIN
Primario	-Alveolos de polipropileno de 48 unidades -Bolsa de polipropileno (480x310mm)	450g-48 unidades	8435361100953
Secundario	Caja de cartón ondulado (390x305x120 mm)	3bolsas	18435361100950
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 (EXXYYYYZZ).

Legislación aplicable

. - Este producto cumple con la normativa y Reglamentación de la UE