
 <p>Cien Fuegos GASTRONOMÍA</p>	<p>F-11-02 FICHA TÉCNICA PRODUCTO</p> <p>CÓDIGO: PCO090149</p>	
	<p>Revisión: 01 Fecha Revisión: 11/062024 Registro Sanitario N.R.S.I. 26.11011/BA</p>	<p>MINI PANECILLO DE YUCA CON BURGUER VEGETAL Y CEBOLLA CAMELIZADA (PRODUCTO CONGELADO)</p>
<p>Descripción</p>		
<p>Es la elaboración de un mini bocadillo de yuca sin gluten con hamburguesita vegetal, salsa Tártara y cebolla caramelizada, sometidas a un proceso de congelación a -35°C, envasadas y almacenadas a -18°C.</p>		
<p>Ingredientes</p>		
<p>Pan de yuca (Almidón de yuca, queso parmesano (leche, sal, cuajo, conservante (lisozima de huevo), leche, huevo , aceite de girasol, sal), hamburguesa (concentrado de proteína de guisante, agua, aceite de oliva virgen extra, grasa de karité, aromas, concentrado de zanahoria, remolacha ,manzana, pimentón, hibisco, fibra vegetal, estabilizante (E461), antioxidante(E300), cebolla caramelizada (cebolla, azúcar, sal), mayonesa (aceite de soja, agua, yema de huevo, jarabe de glucosa y fructuosa, vinagre de uva, almidón modificado de maíz, aroma natural, conservante (E202), sal, estabilizante (E415), antioxidante (E330) colorante (E160)), alcaparras, pepinillos, cebolla, mostaza (granos de mostaza, agua, vinagre alcohol (sulfitos), jarabe glucosa fructuosa, azúcar, almidón modificado, estabilizante (E412,415), aromas, cúrcuma, conservante (E202), antioxidante(E306)), estabilizantes (E466),</p>		
<p>Alérgenos presentes</p>		
<p>Contiene huevo, mostaza, leche y sus derivados. Puede contener trazas de moluscos y crustáceos, sulfitos, cacahuetes, apio, frutos con cáscara, pescado, soja, gluten, semillas de sésamo.</p>		
<p>Información adicional</p>		
<p>No contiene organismos modificados genéticamente</p>		
<p>Consumidores sensibles</p>		
<p>No apto para veganos, mujeres embarazadas, ancianos y a intolerantes a la lactosa y a los demás consumidores sensibles a los alérgenos presentes.</p>		
<p>Instrucciones de uso</p>		
<p>Descongelar horno microondas (modo descongelación) 3 minutos o en refrigeración 2 horas antes. Para el crujiente del bocadillo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horno microondas con grill 3 minutos - Horno de convección 2 min/200°C <p>Una vez descongelado el producto puede permanecer en el frigorífico tres días y no debe volver a congelarse.</p> <p>Uso previsto: Ideal para aperitivo, acompañamiento en platos, etc.</p>		

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)	902/216	Mesófilos aerobios	<1.000.000
Grasas (g)	5.51	Enterobacterias	<100
de las cuales saturadas (g)	2.7	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g
Hidratos de carbono (g)	31.35	<i>Shigella</i>	Ausencia en 25g
de los cuales azúcares (g)	11.2	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia
Proteínas (g)	10.2	<i>Staphylococcus aureus</i>	<100
Sal (g)	1.5		

Especificaciones de logística			
Envase	Descripción de envase	Peso neto	Código GTIN
Primario	- Blíster con 12 alveolos transparente -Film de polipropileno flow pack	540 g- 12 unidades 45 g -1 unidad	8435361100274
Secundario	Caja de cartón ondulado (390x305x160 mm)	12 bandejas	18435361100271
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			
<p>-Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (CE) nº 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.</p> <p>-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p> <p>-Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>-Reglamento (UE) nº 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) nº 1924/2006 y (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Comisión</p> <p>- 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.</p> <p>- Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos</p> <p>-Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimento.</p> <p>- Reglamento (UE) 2018/213 de la Comisión de 12 de febrero de 2018.sobre el uso de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se modifica el Reglamento n 10/2011.</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.</p>			

