

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PRODUCT DATASHEET		COD: 1353 FECHA - DATE: 10/12/2024 Rev. 07	
DENOMINACIÓN NAME	PAN BAO DE PATO CON CHILE DULCE DUCK AND SWEET CHILLI SAUCE GUA BAO			
FORMATO DE VENTA SALES FORMAT	24 unidades en bandeja de plástico 24 pieces in plastic tray			
PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO WEIGHT PER PRODUCT UNIT	28 - 32 g	PESO NETO POR ENVASE NET WEIGHT PER SALES UNIT	672 g ± (venta por unidades/sale by pieces)	
CATEGORÍA CATEGORY	Precocinado. Es necesario un proceso culinario previo al consumo. <i>Precooked. A culinary process is necessary prior to consumption.</i>	MARCA BRAND	La Abuela Cándida / Otras marcas <i>Luxury Tapas / Other brands</i>	
INGREDIENTES INGREDIENTS	Pan Bao [harina de trigo (GLUTEN), agua, azúcar, aceite de girasol, levadura], carne desmigada de pato 16%, cebolla frita [cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E-330], pimientos del piquillo [pimientos del piquillo, agua, azúcar, sal, acidulante: E-330; endurecedor: E-509], zanahoria, salsa de chili dulce 2% [chili, agua, azúcar, ajo, vinagre, espesante: E-1442; potenciador del sabor: E-621], pan rallado [harina de trigo (GLUTEN), agua, sal, levadura], sal y aceite de orujo. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, APIO, SÉSAMO, MOLUSCOS, MOSTAZA y ALTRAMUCES. <i>Bao Bread [wheat flour (GLUTEN), water, sugar, sunflower oil, yeast], duck meat 16%, fried onion [onion, olive oil, salt, acidity corrector: E-330], piquillo peppers [piquillo peppers, water, sugar, salt, acidifier: E-330; hardener: E-509], carrot, sweet chili sauce 2% [chili, water, sugar, garlic, vinegar, thickener: E-1442; flavor enhancer: E-621], breadcrumbs [wheat flour (GLUTEN), water, salt, yeast], salt and pomace oil. The product may contain traces of CRUSTACEANS, EGG, FISH, SOY, CELERY, SESAME, MOLLUSCS, MUSTARD and LUPINS.</i>			
ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) ALLERGENS (EU Regulation 1169/2011)	Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, SOJA, APIO, SÉSAMO, MOLUSCOS, MOSTAZA y ALTRAMUCES. <i>The product contains GLUTEN.</i> <i>The product may contain traces of CRUSTACEANS, EGG, FISH, SOY, CELERY, SESAME, MOLLUSCS, MUSTARD and LUPINS.</i>			
OMG GMO	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. <i>The product is not made from genetically modified ingredients.</i>			
POBLACIÓN VULNERABLE VULNERABLE POPULATION	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. <i>Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients.</i>			
MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE	Cocinar al vapor durante 5 minutos sin descongelar previamente. <i>Do not previously thaw. Steam using a food-steamer or a steam-oven for 5 minutes and serve.</i>			
FABRICACIÓN MANUFACTURING	El relleno es cocinado a altas temperaturas, y enfriado rápidamente. Después se coloca dentro del pan, y se congela rápidamente en abatidor. Se envasa en bandeja termosellada. <i>The stuffing is cooked at high temperatures, and quickly cooled. It is then placed inside the bread and quickly frozen in a blast chiller. It is packed in a heat-sealed tray.</i>			
CADUCIDAD USE BY	Consumo preferente de 2 años <i>Minimum durability of 2 years</i>	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT	≤ -18°C	

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS		pH = 5,7 Aw = 0,922	ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	<i>Listeria monocytogenes</i> (n = 5)	< 100 ufc/g < 100 cfu /g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION DECLARATION		/100 G /100 G
Color	Blanco-beige por fuera, por el pan bao, con relleno interior marrón, típico del pato cocinado. Ausencia de colores extraños. <i>White-beige on the outside, from bao bread, with brown interior filling, typical of cooked duck.</i> <i>Absence of abnormal colours.</i>	Valor energético		923 kJ / 219 kcal	
Colour		Grasas <i>Fat</i> <i>de las cuales:</i> <i>of which</i>		5.2 g	
Olor	Ningún olor destacable. Ausencia de olores extraños. <i>No noticeable smells. Absence of abnormal smells.</i>	ácidos grasos saturados		1.5 g	
Smell		Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i> <i>de los cuales:</i> <i>of which</i>		31 g	
Sabor	Típico a sofrito de verduras con carne de pato. Ausencia de sabores extraños. <i>Typical to fried vegetables with duck met.</i> <i>Absence of strange flavors.</i>	azúcares		8.1 g	
Taste		Fibra alimentaria		0.5 g	
Textura	Muy tierna tras la regeneración. <i>Very tender after cooking.</i>	Proteínas		12 g	
Texture		Sal		1.0 g	

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS		GTIN13	GTIN14 / GS1-128
CÓDIGO 1353 CODE 1353	2 bandejas por caja <i>2 trays per box</i> 8 cajas base x 13 cajas altura <i>8 boxes per layer x 13 layers</i> Total: 104 cajas (4992 ud) <i>Total: 104 boxes (4992 pcs)</i> Atura total palet: 1´90 m <i>Pallet total height: 1,90 m</i> Peso total palet: 210 kg <i>Pallet total weight: 210 kg</i>	8436597671187	98436597671180
			(01)GTIN14(15)AAMMDD(10)Lote (01)GTIN14(15)YYMMDD(10)Batch AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
--

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.

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, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.

Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.

R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN DE 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.

R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

COMMISSION REGULATION (EU) 2023/915 April 25, 2023 relating to the maximum limits of certain contaminants in food and by which repeals Regulation (EC) No 1881/2006

DIRECCIÓN	RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
CEO	QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER
Jose Manuel Huertas Muñoz	DESARROLLO GASTRONÓMICO, S.L. C.I.F. B-19493640 Polígono Campiyo de Rotación, Paseo 10-40 13730 Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real)