

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 12/05/2022.0
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 9076 SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ CON GRATEN DE PATATA
----------	--

INGREDIENTES

Solomillo de cerdo ibérico con salsa: Solomillo de cerdo ibérico 60,8 % (solomillo de cerdo ibérico 59,6%, agua, preparado para marinado (sal, conservador: E262i, antioxidante: E331iii, dextrosa, extracto de especias)), salsa de Pedro Ximénez 39,2% (vino dulce Pedro Ximénez 10,5% (**SULFITOS**), agua, cebolla, aceite de oliva virgen extra, uvas pasas sultanas (uvas pasas sultanas y aceite de girasol), caldo de pollo (jarabe de glucosa, sal, aroma natural, carne de pollo en polvo, especias), almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415, azúcar).

Origen de la carne: España. Peso neto: 740 g

Gratén: Patatas 60 % (patatas, sal), **LECHE** semidesnatada, nata (nata de **LECHE**, estabilizante: carragenatos), especialidad de queso (agua, emmenthal 33% (**LECHE**), mantequilla (**LECHE**), sal, espesante: E415), emmenthal (**LECHE**), fécula de patatas, yema de **HUEVO**, sal, ajo, almidón modificado de patata, aceite vegetal de girasol, pimienta, espesante: E415. Peso neto: 180 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico del solomillo de cerdo y del gratén de patata
Olor	Típico del solomillo de cerdo y del gratén de patata
Sabor	Típico del solomillo de cerdo y del gratén de patata
Consistencia	Típica del solomillo de cerdo y del gratén de patata

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

HORNO: Precalear el horno a 200°C. Abrir los envases del solomillo de cerdo ibérico junto con la salsa y los gratenes y colocarlo todo sobre una bandeja de horno. Calentar todo durante 10-15 minutos aproximadamente.

VIDA ÚTIL	3 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración T ^a ≤ 8 °C
FORMA DE LOTEADO	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes	No detectado/25 g (<100 ufc/g en vida útil)
------------------------	---

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	705 / 168,0
	GRASAS (g) de las cuales:	7,6
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5,2
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	7,9
	AZUCARES (g)	7,6
	PROTEINAS (g)	17,0
	SAL (g)	0,5
Producto Libre de OGM'S	SI	
Composición nutricional GRATEN DE PATATA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	529 / 126
	GRASAS (g) de las cuales:	4,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	2,8
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	16,9
	AZUCARES (g)	0,7
	PROTEINAS (g)	3,5
	SAL (g)	0,3
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE CONTENER TRAZAS
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	X		
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
Anhídrido 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

DATOS LOGISTICOS					
	UNIDAD		CAJA		PALET
Tipo	cartón	Tipo		Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	255	Largo (mm)		Largo (mm)	
Ancho (mm)	80	Ancho (mm)		Ancho (mm)	
Alto (mm)	190	Alto (mm)		Alto (mm)	
N° Unidades	2	N° Unidades		Cajas / capa	
Peso neto (g)	740 g de solomillo (2 bolsas de 370 g) 180 g gratenes	Peso neto (Kg)		N° capas	
Peso bruto (g)	1074	Peso bruto (Kg)		Altura de una capa (mm)	
Tara (g)	154	Tara (g)		Total de cajas	
CÓDIGO GTIN 13	8431562090765	CÓDIGO GTIN 14		Total de unidades	
N° raciones	2			Peso neto palet (Kg)	

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

REGISTRO SANITARIO	26.010442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS
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 alimentarios.
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.