

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 23/06/2023.3
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	6007 FABADA
----------	-------	-------------

INGREDIENTES
Alubia judión 59,3% (alubias judiones, agua, sal, secuestrante: E385 y conservador: E223 SULFITOS), caldo (agua, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal y corrector de acidez: E330), aceite de oliva virgen extra, almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415, caldo de carne (sal, extractos de levadura, grasa y proteína de pollo, aromas, cebolla, ajo), sal y pimentón dulce), panceta 4,2% (panceta de cerdo, sal, azúcar, conservadores: E252 y E250 y antioxidante: E300), morcilla asturiana 4,2% (tocino de cerdo, cebolla, sangre de cerdo, pimentón y sal) y chorizo 3,9% (carne de cerdo, pimentón, sal, ajo, conservadores: E250 y E252, dextrosa). Origen de la carne: UE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típico de la fabada
Olor	Típico de la fabada
Sabor	Típico de la fabada
Consistencia	Típico de la fabada

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
Sacar la barqueta de la bolsa. Abrir un poco la tapa del envase utilizando la solapa abre-fácil. Introducir el envase en el microondas evitando que toque las paredes del mismo y calentar 2-3 minutos a máxima potencia. Abrir con cuidado, remover y comer directamente de la barqueta si se desea.




VIDA ÚTIL	5 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado en atmósfera protectora
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 QUIMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	802 / 193
	GRASAS (g) de las cuales:	15,3
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	7,2
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	7,5
	AZUCARES (g)	0,6
	PROTEINAS (g)	6,4
	SAL (g)	1,0
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, alfóncigos, 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	Barqueta	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	190	Largo (mm)	313	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	140	Ancho (mm)	228	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	30	Alto (mm)	131	Alto (mm)	1984
Nº Unidades	1	Nº Unidades	6	Cajas / capa	12
Peso neto (g)	350	Peso neto (Kg)	2,1	Nº capas	12
Peso bruto (g)	372	Peso bruto (Kg)	2,232	Altura de una capa (mm)	313
Tara (g)	22	Tara (g)	336	Total de cajas	144
CÓDIGO GTIN 13	8431562060072	CÓDIGO GTIN 14	18431562060079	Total de unidades	864
Nº raciones	1			Peso neto palet (Kg)	302,4

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

REGISTRO SANITARIO	26.010442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCIA 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.