

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 17/06/2022.0
------------	---------------------------	-----------------------

<b>PRODUCTO</b>	<b>Ref.:</b>	17047 PURE DE BONIATO Y BACON
-----------------	--------------	-------------------------------

<b>INGREDIENTES</b>
---------------------

Boniato 44,0%, bacon 22,1% (panceta y carne de cerdo, agua, estabilizantes: E451i, E450i, E452i, E407, E415 y E508, sal, dextrosa, proteína de **SOJA**, fibra alimentaria, antioxidantes: E326, E331iii, E316 y E300, aromas, potenciador del sabor: E621, conservador: E250, colorantes: E120 y E150d), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E330), queso sin lactosa (**LECHE** pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos (**LECHE**), cuajo, almidón), agua, aceite de oliva virgen extra, almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415, sal, especia, ajo (**SULFITOS**).

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>
---------------------------------------

<b>Color</b>	Típico del boniato, del queso y del bacon
<b>Olor</b>	Típico del boniato, del queso y del bacon
<b>Sabor</b>	Típico del boniato, del queso y del bacon
<b>Consistencia</b>	Típica del puré y del bacon

<b>USO ESPERADO</b>
---------------------

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.

<b>MODO DE EMPLEO</b>
-----------------------

MICROONDAS: Abrir el envase, verter su contenido en un recipiente y calentar a potencia máxima durante 2/3 min.

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

<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS</b>
--------------------------------


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

<b>CARACTERÍSTICAS QUIMICAS</b>
---------------------------------

<b>Composición nutricional (por 100g de producto)</b>	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	645 / 155
	GRASAS (g) de las cuales:	10,4
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	3,7
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	7,1
	AZUCARES (g)	2,9
	PROTEINAS (g)	8,2
	SAL (g)	0,9
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	<i>SI</i>	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA 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	Envase plástico	Tipo		Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	250	Largo (mm)		Largo (mm)	
Ancho (mm)	158	Ancho (mm)		Ancho (mm)	
Alto (mm)	5	Alto (mm)		Alto (mm)	
Nº Unidades	1	Nº Unidades		Cajas / capa	
Peso neto (g)	300	Peso neto (Kg)		Nº capas	
Peso bruto (g)	311	Peso bruto (Kg)		Altura de una capa (mm)	
Tara (g)	11	Tara (g)		Total de cajas	
CÓDIGO GTIN 13	8431562170474	CÓDIGO GTIN 14		Total de unidades	
Nº raciones	A gusto del consumidor			Peso neto palet (Kg)	

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

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

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS</b>
<b>Reglamento 852/2004</b> relativo a la higiene de los productos alimenticios.
<b>Reglamento 853/2004</b> por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<b>Reglamento 178/2002</b> principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
<b>RD 1334/1999</b> Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
<b>Reglamento 1169/2011</b> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
<b>Reglamento 2073/2005</b> relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
<b>Reglamento 1441/2007</b> modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones <b>CENAN 1982</b>
<b>Reglamento 1830/2003</b> relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
<b>Reglamento 1935/2004</b> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
<b>Reglamento 10/2011</b> sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.