

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 04.07.2022.3
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: <b>9038 CARRILLERA DE VACUNO AL VINO TINTO CON GRATEN DE PATATAS</b>
----------	--

### INGREDIENTES

**Carrillera de vacuno al vino tinto:**  
Carrillera de vacuno 66,7%, salsa 33,3% (agua, vino tinto 6,5% (**SULFITOS**), cebolla, demi glace (almidón modificado, aromas, jarabe de glucosa, sal, harina de **TRIGO**, aceite de colza, tomate, azúcar, cebolla, espesantes: E412 y E415, especias, champiñón, acidulantes: E270 y E327, extracto de romero), aceite refinado de girasol, mantequilla (**LECHE y LACTOSA**), azúcar, sal y especias).  
Origen de la carne: UE y fuera de la UE. El peso neto indicado hace referencia al peso del producto antes de ser cocinado durante el proceso de producción. El peso de la carne puede variar en el producto final.

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

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico de la carrillera de vacuno, la salsa y el gratén
Olor	Típico de la carrillera de vacuno, la salsa y el gratén
Sabor	Típico de la carrillera de vacuno, la salsa y el gratén
Consistencia	Típica de la carrillera de vacuno, la salsa y el gratén

### 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

Abrir los envases de gratenes y colocarlos en una fuente. Abrir los envases de carrillera con salsa y verter su contenido en otra fuente. Precalentar el horno a 180°C. Una vez alcanzada la temperatura, meter las dos fuentes. Calentar la carrillera con salsa 5 min y los gratenes de patata otro 5 min más.

VIDA ÚTIL	3 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración T <sup>a</sup> ≤ 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 carrillera de vacuno guisada en vino tinto (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	572/136
	GRASAS (g) de las cuales:	3,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	1,7
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	1,6
	AZUCARES (g)	1,3
	PROTEINAS (g)	24,4
	SAL (g)	1,0
Producto Libre de OGM'S	SI	

Composición nutricional gratén de patatas (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	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, 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		131
Tipo	Cartón	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	251	Largo (mm)	538	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	190	Ancho (mm)	400	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	80	Alto (mm)	131	Alto (mm)	1866
Nº Unidades	4	Nº Unidades	3	Cajas / capa	15
Peso neto (g)	630	Peso neto (Kg)	1,89	Nº capas	5
Peso bruto (g)	847	Peso bruto (Kg)	2,669	Altura de una capa (mm)	131
Tara (g)	217	Tara (g)	839	Total de cajas	75
CÓDIGO GTIN 13	8431562090383	CÓDIGO GTIN 14	18431562090380	Total de unidades	225
Nº raciones	2			Peso neto palet (Kg)	141,75

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.