

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 03.03.2020.0
------------	----------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 17006	PACK DE GRATEN DE PATATAS
----------	-------------	---------------------------

INGREDIENTES
Patata 60% (patata, sal), LECHE semidesnatada, nata (nata de LECHE, estabilizante: E-407), especialidad de queso (agua, emmental 33% (LECHE), mantequilla (LECHE), sal, espesante: E415), emmenthal (LECHE), fécula de patata, yema de HUEVO, sal, ajo, almidón modificado de patata, aceite de girasol, pimienta, espesante: E-415.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Dorado
Olor	A patata y queso
Sabor	Láctico
Consistencia	Blanda

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
Precalentar el horno a 220°C. Abrir los envases de los gratenes. Calentar durante 25-30 min

VIDA ÚTIL	90 días
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	REFRIGERACIÓN < 8°C

CODIFICACIÓN	TTWWWX TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) X: n° de autoclave
--------------	---

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g 100 ufc/g en vida util
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización	

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	PASTERIZACIÓN
-------------------------	---------------

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto) Valores obtenidos mediante cálculo teórico)	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	16,9
	AZUCARES (g)	0,7
	PROTEÍNAS (g)	3,5
	SAL (g)	0,3
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE TENER 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 (incluida la 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

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562170061	Nº raciones	10
Peso neto unidad (Kg)	0,10	Peso neto caja (Kg)	1
Nº uds. /envase	1	Peso neto palet (Kg)	200
Nº uds. /caja	10	Nº cajas/palet	200

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

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

**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.

ELABORADO: Responsable de I+D

APROBADO: Responsable de Calidad