

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 10/07/2024.0
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	17055 Puré de boniato
----------	-------	-----------------------

INGREDIENTES
Boniato 48%, caldo de pollo con verduras (agua de cocción de pollo, cebolla, zanahoria, puerro, col, <b>APIO</b> y sal marina), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E 330), aceite refinado de girasol, estabilizante (almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E 412, E 415), puré de patata (patata, emulgente: E 471, estabilizantes: E 450, E330, antioxidantes: E 223 ( <b>SULFITOS</b> ) y E 320, aromas), azúcar moreno de caña, mantequilla ( <b>LECHE</b> y <b>LACTOSA</b> ), sal, ajo y especias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típico del boniato
Olor	Típico del boniato
Sabor	Típico del boniato
Consistencia	Típica del boniato

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
MICROONDAS: Extraer del envase, verter en un cuenco y calentar en el microondas a potencia máxima entre 2 y 3 minutos.

VIDA ÚTIL	3 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración $T^a \leq 8 \text{ }^\circ\text{C}$
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 (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	553 / 133
	GRASAS (g) de las cuales:	8,0
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	1,4
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	13,5
	AZUCARES (g)	3,2
	PROTEINAS (g)	1,0
	SAL (g)	0,9
Producto Libre de OGM'S	S/	

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 plastico	Tipo		Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	316	Largo (mm)		Largo (mm)	
Ancho (mm)	250	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)	0	Nº capas	
Peso bruto (g)	322	Peso bruto (Kg)	0	Altura de una capa (mm)	
Tara (g)	22	Tara (g)		Total de cajas	0
CÓDIGO GTIN 13	8431562170559	CÓDIGO GTIN 14	18431562170556	Total de unidades	0
Nº raciones	-			Peso neto palet (Kg)	0

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET

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

**LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS**

<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.