

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST 10001403/ GRA 20001403

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE Y ATÚN.



2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA: La Niña del Sur S.L.

DIRECCIÓN: Camino del Reguerón s/n (Pol. Ind. 4B) 30580 Alquerías Murcia España

Nº TELÉFONO: 968873033

E-MAIL: calidad@laninadelsur.com

Nº REGISTRO SANITARIO: ES 26.07281/MU

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO NETO: 380 g

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
FASE GENERAL		
harina de trigo	--	--
salsa de tomate	--	--
mezcla queso mozzarella - edam	13,14 %	--
COMPOSICIÓN: QUESO Mozzarella (contiene LECHE y acidulante: E-330) y QUESO Edam		
agua	--	--
atún	10,44 %	--
COMPOSICIÓN: ATÚN, aceite de girasol y sal		
leche	--	--
aceite de girasol	--	--
cebolla	--	--
margarina	--	--
COMPOSICIÓN: Grasa vegetal refinada de palma, aceite vegetal refinado de girasol, agua, emulgente: E-471, sal, acidulante: E-330, antioxidantes: E-306 y E-304		
sal	--	--
almidón modificado de maíz	--	--
alcaparras	--	--
queso blanco pasteurizado	--	--
COMPOSICIÓN: LECHE, NATA, fermentos LÁCTEOS, sal, estabilizantes: E-401, E-407a, E-410 y E-412		
levadura	--	--
jarabe de glucosa	--	--
mantequilla	--	--
especias y plantas aromáticas	--	--
azúcar	--	--
emulgente: lecitina de soja	--	--
dextrosa	--	--

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Aerobios Mesofilos	≤ 10 ⁶ UFC /1 g	Coliformes Totales	≤ 10 ⁴ UFC /1 g
Escherichia coli	≤ 10 ² UFC /1 g	Staphylococcus aureus	≤ 10 ² UFC /1 g
Salmonella spp	Ausencia /25 g	Listeria Monocytogenes	≤ 10 ² UFC /1 g

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18°C. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO.

7. MODO DE EMPLEO

1º PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10/15 MINUTOS A 200°C.

2º SACAR DEL ESTUCHE Y RETIRAR EL ENVOLTORIO DE PLÁSTICO MIENTRAS SE CALIENTA EL HORNO.

3º COLOCAR EL PRODUCTO SOBRE LA BANDEJA EN LA PARTE MEDIA DEL HORNO Y COCERLOS A 200°C DE 10 A 12 MINUTOS. LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN EL HORNO QUE SE UTILICE.



8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

VIDA UTIL DEL PRODUCTO: 18 MESES

DECLARACION DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OMG

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	 CI		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	 <input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO	 <input type="checkbox"/>		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	 CI
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	 <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	 CI
	LECHE Y SUS DERIVADOS	 CI		FRUTOS DE CÁSCARA	 <input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	 <input type="checkbox"/>		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO ₂	 <input type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS	 <input type="checkbox"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 GR	POR UNIDAD (380 G)
VALOR ENERGETICO	1084,39 kJ / 259 kcal	4120,66 kJ / 984,2 kcal
GRASAS	14 g	53,2 g
- DE LA CUALES SATURADAS	6,5 g	24,7 g
HIDRATOS DE CARBONO	22 g	83,6 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	2,4 g	9,12 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,4 g	9,12 g
PROTEINAS	10 g	38 g
SAL	1,7 g	6,46 g

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

EL PRODUCTO CUMPLE CON TODAS LAS NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL PARA ALIMENTOS, LAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA QUE LE APLICA, ASÍ COMO CUALQUIER NUEVA LEGISLACIÓN QUE PUDIERA ENTRAR EN VIGOR DURANTE LA COMERCIALIZACIÓN DEL MISMO. EL LISTADO DE LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA SE PUEDE CONSULTAR EN EL ANEXO I-PG 11.01.
 LOS CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS REALIZADOS EN EL PRODUCTO QUEDAN DESCRITOS EN EL ANEXO 3 - PG 11.09.13