FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS F36.00

Productos del Mar Ancavico, S.L. **R.G.S.E.A.A. 12.05750/A – 26.08734/A**
Polígono Els Algars C/ Ibi nº3. 03820 Cocentaina (Alicante – España)
Tlf. 96 559 24 53 - Fax. 96 559 30 92

PRODUCTO	
CODIGO:	1604
PRODUCTO:	DELICIAS DE ELCHE

ESPECIFICACIONES	
FORMATO:	6 X 500 GR
TIPO ENVASE:	CAJA CARTON Y PLASTICO
NÚMERO PIEZAS:	22-24 PIEZAS APROX
PESO CAJA:	3 KG
ORIGEN:	ESPAÑA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	24 MESES
CÓDIGO EAN BOLSA:	8421540116044
CÓDIGO EAN CAJA:	8421540016047

Los materiales utilizados cumplen la reglamentación técnico-sanitaria y son aptos para su uso en contacto con los alimentos (R 1935/2004 y R 10/2011)

PALETIZACIÓN	
CAJAS POR CAPA:	12 CAJAS
CAPAS POR PALET:	16 CAPAS
CAJAS POR PALET:	192 CAJAS

INGREDIENTES
DATIL, ALMENDRA Y BACON AHUMADO

CONDICIONES Y USOS	
POBLACIÓN DE DESTINO	Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados en la página siguiente
CONDICIONES DE USO Y USO PREVISTO	Cocinar en abundante aceite caliente (180ºC) durante 2-3 minutos y listo para consumir
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener a -18ºC. Una vez descongelado el producto, no volver a congelar, manteniendo en refrigeración y consumir antes de 24 horas

Elaborado por: Sara Jover
Fecha última revisión: Julio 2018

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS F36.00

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	
	Salmonella spp:	n=5; c=0; Ausencia en 25 gr
	E. Coli:	n=5; c=2; m=1 ufc/g; M=10 ufc/g
	Estafilococos coagulasa+:	n=5; c=2; m=100 ufc/g; M=1000 ufc/g

VALORES NUTRICIONALES / 100gr		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
ENERGIA KJ:	962 kj	COLOR: Color típico del producto
ENERGIA KCAL:	229 kcal	OLOR / SABOR: Ahumado y dulce
GRASAS:	9,7 g	TEXTURA: De textura firme y consistente
De las cuales saturadas:	3,5 g	
HIDRATOS DE CARBONO:	26,4 g	
De los cuales azúcares:	13 g	
PROTEINA:	9,1 g	
SAL:	0 g	

Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano.
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene
Reglamento 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos
Reglamento 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES ALÉRGENOS (R1169/2011)

ALÉRGENOS (Como Ingrediente)	SI	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados (Trigo, Centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevo y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (Incluyendo lactosa)		
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados)	X	
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg)		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos o productos a base de moluscos		

DECLARACION DE OMG

1) **Alimentos modificados genéticamente:**	**¿Presente en el producto?**
De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	**NO**

Elaborado por: Sara Jover
Fecha última revisión: Julio 2018