FETTUCCINI FUNGHI	Código interno	I0101
	Fecha	25/05/23
	Rev.	4

Ref. **41600**

Descripción

PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO a base de pasta fresca de calidad superior elaborada con sémola de trigo duro y huevo, aderezada con una deliciosa salsa de champiñones y Boletus Edulis.

Ingredientes

Pasta fresca al huevo (56%): Sémola de **trigo** duro, **huevo**, agua, sal y cúrcuma.
Salsa funghi (44%): Agua, setas (33%) (champiñón y Boletus Edulis rehidratado), **nata** pasteurizada (**nata** y estabilizante E-407), aceite de girasol, **leche** entera en polvo, aceite de oliva virgen, **queso**, almidón y almidón modificado, sal, ajo y especias.

Información nutricional	100g
Energía	667 KJ / 159 Kcal
Grasas	7,3 g
De las cuales saturadas	2,5 g
Hidratos de carbono	18,9 g
De los cuales azúcares	0,92 g
Proteína	3,9 g
Fibra	2,8 g
Sal	0,7 g

Alérgenos

Contiene gluten, huevo y leche (incluido lactosa).
Puede contener trazas de soja y mostaza.

Lote:

5 dígitos + hora de fabricación: Los dos primeros dígitos (empezando por la izquierda) indican el año y los otros 3 el día en el que estamos de ese año. Ejemplo: 18001 (año 2018 y se fabricó el 1 de enero).

Vida útil y condiciones de almacenamiento

A -18º C se conserva un mínimo de 21 meses a partir de la fecha de fabricación. Una vez descongelado, debe consumirse en un plazo máximo de 24 horas. No debe volver a congelarse una vez descongelado

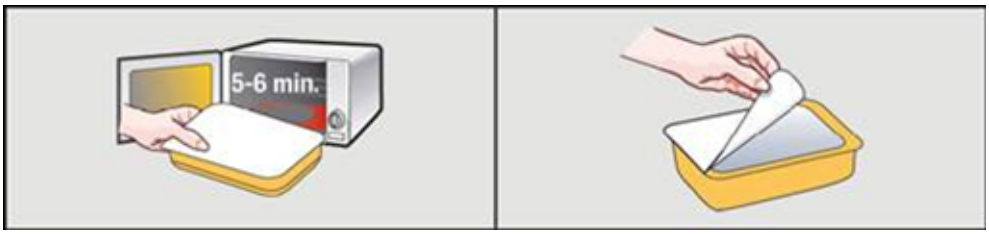
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (cfu/g)

Indicadores/Testigos de higiene/Patógenos	Limits
Lysteria monocytogenes	< 100

FETTUCCINI FUNGHI	Código interno	I0101
	Fecha	25/05/23
	Rev.	4

Ref. 41600

Modo de preparación



No es necesario descongelar previamente el producto.
En el microondas introducir el envase en el microondas durante 5 a 6 minutos a máxima potencia.
Una vez calentado y en el momento de consumir, retirar la tapa y mezclar bien.

Ficha logística

CÓDIGO GTIN		Unidad		Caja		Palet	
Unidad	8414354213559	Peso neto (g)	350	Peso neto (g)	4200	Peso neto (kg)	530
Caja	28414354213553	Peso bruto (g)	368	Peso bruto (g)	4416	Peso bruto (kg)	575
		Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	188x138x40	Medidas (mm) (largo x ancho x alto)	270x195x230	Medidas (mm) (INCLUIDO EL PALET) (largo x ancho x alto)	1223x813x1775
				Unidades	12	Unidades	1512
						Cajas	126

Declaración NO OGM / NO Irradiados

Considerando los reglamentos:

- REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/470 de la Comisión, de 21 de marzo de 2018, que establece normas detalladas sobre el límite máximo de residuos a tener en cuenta a efectos de control de alimentos derivados de animales tratados en la UE según lo dispuesto en el artículo 11 de la Directiva 2001/82/CE.
- Reglamento (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018, sobre medicamentos veterinarios y por el que se deroga la Directiva 2001/82/CE.
- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/533 DE LA COMISIÓN de 28 de marzo de 2019 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2020, 2021 y 2022 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.
- REGLAMENTO (CE) núm. 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO serie L núm. 268 de 18 de octubre).
- REGLAMENTO (CE) núm. 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE. (DO serie L núm. 268 de 18 de octubre).

FETTUCCINI FUNGHI	Código interno	I0101
	Fecha	25/05/23
	Rev.	4

Ref. 41600

- Reglamento nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de Julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana. (B.O.E. 17.07.1991) y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Y sus modificaciones (Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión)

TUTTIPASTA certifica que esta referencia está libre de ser OGM y sus componentes están libres de ser etiquetados de acuerdo a los reglamentos citados.
TUTTIPASTA S.A. certifica que en todo el producto elaborado y/o almacenado en sus instalaciones, no han sido utilizadas radiaciones ionizantes gamma o beta.