



## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST 10006102/ GRA 20006102

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN: BAGUETTE DE PAN RECUBIERTO POR SALSA BARBACOA Y TOPPING DE CARNE DE TERNERA COCIDA, BACON Y QUESO.

## 2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA: La Niña del Sur S.L.

CIF: B30341994

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

Nº REGISTRO SANITARIO: ES 26.07281/MU

## 3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PESO NETO: 125 g

### CLASIFICACIÓN

ESTUCHE 2 UD / 250 g ENVUELTAS EN POLIPROPILENO + ESTUCHE CARTÓN

GRANEL 2 UD/ 250 g ENVUELTAS EN POLIPROPILENO X 16 UD EN CAJA MASTER

## 4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
harina de trigo	--	
agua	--	
queso edam	12,27 %	
salsa de tomate	--	
COMPOSICIÓN: puré de tomate, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias		
salsa barbacoa	10 %	
COMPOSICIÓN: Jarabe de glucosa-fructosa, concentrado de tomate, agua, azúcar moreno de caña integral, vinagre de vino, melaza, zumo de limón, sal, mostaza, almidón modificado de maíz, aroma de humo, colorante: caramelo de sulfito amónico, especias, espesante: goma xantana		
bacon cocido	6,13 %	
COMPOSICIÓN: panceta de cerdo, sal, azúcar, dextrosa de maíz, aromas y aroma de humo, estabilizantes: trifosfato pentasódico y carragenanos, antioxidantes: eritorbato sódico y citrato de sodio		
carne cocinada de vacuno	4 %	
COMPOSICIÓN: carne de vacuno, agua, sal, ajo, cebolla, vino, azúcar, especias y aromas, estabilizante: trifosfatos		
sal	--	
levadura	--	

## 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Toxinas T-2 y HT-2	
Ocratoxina A	
Zearalenona	
Deoxinivalenol	
Melamina	
Observaciones: Según legislación vigente, Reglamento (UE) 2023/915 y sus modificaciones.	
Acrilamida	
Observaciones: Según legislación vigente, Reglamento (UE) 2017/2158 y sus modificaciones.	

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
Salmonella spp	No detectado / 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g
Escherichia coli	$\leq 1 \times 10^2$ UFC / 1 g

## 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Producto ultracongelado, mantener en congelación (-18°C). No volver a congelar una vez descongelado.

## 8. MODO DE EMPLEO

- PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10/15 MINUTOS A 200°C.
- SACAR DEL ESTUCHE Y RETIRAR EL ENVOLTORIO DE PLÁSTICO MIENTRAS SE CALIENTA EL HORNO.
- 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.

## 9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 18 MESES  
DECLARACIÓN DE OGMs: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OGMs  
DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

## 10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

 ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			 TRAZAS DE ALÉRGENO		
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN			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		
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		<input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA		
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)			FRUTOS DE CÁSCARA		<input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		
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 <sub>2</sub>		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	943 kJ / 224 kcal
GRASAS	6,18 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,93 g
HIDRATOS DE CARBONO	31,68 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	4,63 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,46 g
PROTEINAS	9,05 g
SAL	1,32 g

## 12. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

EL PRODUCTO CUMPLE CON TODAS LAS NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL PARA ALIMENTOS, LAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA QUE LE APLICA EN EL MOMENTO DE SU COMERCIALIZACIÓN. 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

ALGUNOS DE LOS % QUE APARECEN EN ESTA FICHA TÉCNICA PUEDEN REDONDEARSE A LA BAJA EN LA PRODUCCIÓN. LOS % DEFINITIVOS DESCRITOS PARA CADA PRODUCTO QUEDAN REFLEJADOS EN SUS ETIQUETADOS.