

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|               |                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------|
| CÓDIGO:       | EST 10006103/ GRA 20006106                               |
| ORIGEN:       | España                                                   |
| DESCRIPCIÓN : | BAGUETTE DE PAN RECUBIERTO POR SALSA Y TOPPING DE 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 2UD/ 250 g ENVUELTAS EN POLIPROPILENO X 16 UD EN CAJA MASTER

## 4. INGREDIENTES

| INGREDIENTE                                    | PORCENTAJE |
|------------------------------------------------|------------|
| harina de trigo                                | --         |
| agua                                           | --         |
| queso mozzarella                               | 7,19 %     |
| queso emmental                                 | 6,39 %     |
| queso edam                                     | 4,79 %     |
| aceite de girasol                              | --         |
| queso cheddar                                  | 1,6 %      |
| COMPOSICIÓN: contiene colorante: beta caroteno |            |
| leche en polvo                                 | --         |
| almidón modificado                             | --         |
| queso azul                                     | 0,99 %     |
| sal                                            | --         |
| levadura                                       | --         |
| aceite de oliva                                | --         |
| cebolla                                        | --         |
| perejil molido                                 | --         |
| ajo molido                                     | --         |
| agente de tratamiento de la harina: L-cisteína | --         |

## 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

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

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| MICROBIOLOGIA          | LIMITE              |
|------------------------|---------------------|
| Salmonella spp         | No detectado / 25 g |
| Listeria monocytogenes | ≤1 x 10² UFC / 1 g  |
| Escherichia coli       | ≤1 x 10² 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

- 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 12 A 14 MINUTOS  
LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR SEGUN EL HORNO QUE SE UTILICE.

## 9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACION VIDA ÚTIL: 18 MESES  
DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OMG  
DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

## 10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

| CI | ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE                                                                                                                                | T | TRAZAS DE ALÉRGENO                                                                                                                                                                                  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  <b>CI</b>                                           |   | 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  <b>T</b>                                                                 |
|    | CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>             |   | SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  <b>T</b>                                                                       |
|    | LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  <b>CI</b>                             |   | FRUTOS DE CÁSCARA  <input type="checkbox"/>                                                                      |
|    | APIO Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>                                         |   | MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  <b>T</b>                                                                                |
|    | 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 SO2  <input type="checkbox"/> |
|    | ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>                                   |   | MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>                                                                               |

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES     | POR 100g                |
|---------------------------|-------------------------|
| VALOR ENERGÉTICO          | 998,53 kJ / 237,52 kcal |
| GRASAS                    | 9,68 g                  |
| - DE LAS CUALES SATURADAS | 4,15 g                  |
| HIDRATOS DE CARBONO       | 27,67 g                 |
| - DE LOS CUALES AZÚCARES  | 0,95 g                  |
| FIBRA ALIMENTARIA         | 1,32 g                  |
| PROTEINAS                 | 9,1 g                   |
| SAL                       | 1,1 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.