

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**CÓDIGO:** EST 10004100/ GRA 20004101/ GRA 20004102

**ORIGEN:** España

**DESCRIPCIÓN:** MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE Y JAMÓN.



## 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:** 30 g

### CLASIFICACIÓN

**ESTUCHE PESO NETO:** 270 g (9 ud) ENVUELTAS EN POLIPROPILENO + ESTUCHE CARTÓN

**CAJA MASTER PESO NETO:** 4 kg. GRANEL EN BOLSA DE PLÁSTICO Y CAJA MÁSTER

**BOLSAS + CAJA MÁSTER PESO NETO:** 3 x 1 kg. GRANEL EN 3 BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJA MÁSTER

## 4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
harina de trigo	--	
puré de tomate	--	
queso edam	16,13 %	
fiambre de carne de cerdo	12,1 %	
<b>COMPOSICIÓN:</b> carne de cerdo, agua, almidón, sal, azúcar, proteína de soja y leche, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes: difosfatos y carragenano y antioxidante: eritorbato sódico		
agua	--	
jamón cocido	4 %	
<b>COMPOSICIÓN:</b> Jamón de cerdo, agua, sal, leche en polvo, azúcar, maltodextrina de maíz, aromas, estabilizantes (trifosfatos, sorbitol y carragenano), antioxidantes (eritorbato sódico y citratos de sodio)		
tomate frito	--	
<b>COMPOSICIÓN:</b> Tomate, aceite de oliva virgen, almidón modificado de maíz, azúcar y sal		
aceite de girasol	--	
azúcar	--	
sal	--	
levadura	--	
almidón modificado	--	
acidulante: ácido cítrico	--	
dextrosa	--	
especias y plantas aromáticas	--	

## 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

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

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤1 x 10 <sup>2</sup> UFC / 1 g
<i>Escherichia coli</i>	≤1 x 10 <sup>2</sup> 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 9 A 10 MINUTOS. LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR SEGUN EL HORNO QUE SE UTILICE.

## 9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACION VIDA UTIL: 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>CI</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	902 kJ / 214 kcal
GRASAS	7,04 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,89 g
HIDRATOS DE CARBONO	27,96 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,01 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,54 g
PROTEINAS	8,89 g
SAL	1,43 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.