

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST1004102 / GRA20004103 / GRA2004104

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN : MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE, ATÚN 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: 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 Y CAJA MÁSTER

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
harina de trigo	--	
puré de tomate	--	
queso edam	16,13 %	
atún	12,9 %	
COMPOSICIÓN: atún (pescado), aceite de girasol y sal		
agua	--	
tomate frito	--	
COMPOSICIÓN: Tomate, aceite de oliva virgen, almidón modificado de maíz, azúcar y sal		
aceite de girasol	--	
azúcar	--	
sal	--	
almidón modificado	--	
levadura	--	
acidulante: ácido cítrico	--	
dextrosa	--	
especies y plantas aromáticas	--	

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Ocratoxina A	
Deoxinivalenol	
Zearalenona	
Toxinas T-2 y HT-2	
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	≤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 9 A 10 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
OTROS: POBLACIÓN DE DESTINO: Este producto está fabricado cumpliendo las normas establecidas por la
reglamentación Halal y la certificadora Safety Horizon ECI, S.L. con número de certificado SH/HAL/FP-105-21

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	TRAZAS DE ALÉRGENO
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	CI	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	CI	FRUTOS DE CÁSCARA
	APIO Y DERIVADOS		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS		MOLUSCOS

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	935 kJ / 222,1 kcal
GRASAS	7,9 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	3,02 g
HIDRATOS DE CARBONO	26,01 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,05 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,55 g
PROTEINAS	10,11 g
SAL	1,3 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.