

 <b>GESALAGA</b> <small>BASQUE HOME COOKING</small>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>			FPOPR08.1
	Página 1 de 1			
Estado revisión	Fecha	Modificado por:	Aprobado por	
23	26/05/2022	Jonathan Irure	Lucía López de Aguilera	

DENOMINACION	<b>ATADO DE TERNERA EN SALSAS 300 GR</b>																																																																	
CLASIFICACION:	Plato preparado destinado a ser consumido cocinado																																																																	
INGREDIENTES:	Atado (Redondo o brazuelo) de ternera asado 47%, agua, cebolla, zanahoria, guisantes, aceite de oliva virgen extra, vino blanco, harina de <b>trigo</b> , sal, almidón, aroma y colorante caramelo de sulfito amónico. Puede contener trazas de leche, huevos, crustáceos, moluscos, pescado y soja.																																																																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	Valor energético: 700 kJ/167 kcal - Grasas: 7,8 g (de las cuales: saturadas: 2,6 g) - Hidratos de carbono: 2,9 g (de los cuales: azúcares: 1,5 g) - Proteínas: 20,9 g - Sal: 1,3 g. <b>Alto contenido de proteínas.</b>																																																																	
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) n° 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Alérgeno</th> <th colspan="2">Presencia</th> <th rowspan="2">Trazas (*)</th> </tr> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche o derivados (incluida la lactosa)</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Huevos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Cereales que contengan gluten o derivados</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cacahuets o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crustáceos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Moluscos o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Pescado o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Soja o derivados (incluida lecitina)</td> <td></td> <td>X</td> <td>*</td> </tr> <tr> <td>Apio o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mostaza o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sésamo o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Altramuces o derivados</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Puede contener trazas de los alérgenos relacionados.</p>				Alérgeno	Presencia		Trazas (*)	SI	NO	Leche o derivados (incluida la lactosa)		X	*	Huevos o derivados		X	*	Cereales que contengan gluten o derivados	X			Cacahuets o derivados		X		Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X		Crustáceos o derivados		X	*	Moluscos o derivados		X	*	Pescado o derivados		X	*	Soja o derivados (incluida lecitina)		X	*	Apio o derivados		X		Mostaza o derivados		X		Sésamo o derivados		X		Altramuces o derivados		X		Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X	
Alérgeno	Presencia		Trazas (*)																																																															
	SI	NO																																																																
Leche o derivados (incluida la lactosa)		X	*																																																															
Huevos o derivados		X	*																																																															
Cereales que contengan gluten o derivados	X																																																																	
Cacahuets o derivados		X																																																																
Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X																																																																
Crustáceos o derivados		X	*																																																															
Moluscos o derivados		X	*																																																															
Pescado o derivados		X	*																																																															
Soja o derivados (incluida lecitina)		X	*																																																															
Apio o derivados		X																																																																
Mostaza o derivados		X																																																																
Sésamo o derivados		X																																																																
Altramuces o derivados		X																																																																
Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X																																																																
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:	Los productos elaborados cumplen la legislación vigente tanto por sus procesos, como por las materias primas y aditivos que se utilizan.																																																																	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>Límites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia en 25 g</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	n	c	Límites	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g																																																						
Parámetro	n	c	Límites																																																															
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g																																																															
ENVASADO:	Envase de plástico transparente 100% reciclable apto para uso alimentario. Cierre hermético termosellado con film antivaho en atmósfera controlada (20% dióxido de carbono y 80% nitrógeno).																																																																	
DATOS LOGÍSTICOS:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Peso neto envase:</td> <td>300 g</td> <td>Tipo Embalaje</td> <td>Caja de Cartón N° 3</td> </tr> <tr> <td>N° Uds por envase:</td> <td>2</td> <td>N° Envases por embalaje:</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones envase:</td> <td>160x160x30 mm</td> <td>Dimensiones embalaje:</td> <td>305x275x215 mm</td> </tr> </table>				Peso neto envase:	300 g	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 3	N° Uds por envase:	2	N° Envases por embalaje:	16	Dimensiones envase:	160x160x30 mm	Dimensiones embalaje:	305x275x215 mm																																																		
Peso neto envase:	300 g	Tipo Embalaje	Caja de Cartón N° 3																																																															
N° Uds por envase:	2	N° Envases por embalaje:	16																																																															
Dimensiones envase:	160x160x30 mm	Dimensiones embalaje:	305x275x215 mm																																																															
CONDICIONES CONSERVACION:	Conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C)																																																																	
FECHA CADUCIDAD	45 días desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.																																																																	
MODO DE EMPLEO:	Calentar y consumir. Envase apto para microondas. Uso orientativo en microondas: perforar la tapa y calentar durante 2-3 minutos a 700W. Envasado en atmósfera protectora																																																																	
ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:	Etiqueta informativa con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto.</li> <li>- Fecha de caducidad</li> <li>- Lista de Ingredientes</li> <li>- Código de barras</li> <li>- Instrucciones de uso para el consumo.</li> <li>- N° de Lote.</li> <li>- Información nutricional (por 100g)</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Contenido neto</li> <li>- Dirección y N.R.S. del fabricante.</li> </ul>																																																																	