

DENOMINACIÓN**FLAMENQUINES DE PAVO Y QUESO****DESCRIPCIÓN**

Rollitos empanados de fiambre de jamón de pavo y cremoso queso.

INGREDIENTES

Fiambre de pavo (52%±3): carne de pavo marinada (74%±4) [concransulo de pavo, agua, sal, azúcar, antioxidantes (E-301, E-331), especias, estabilizante (E-451i), conservador (E-250)], agua, almidón, sal, **LACTOSA**, **LECHE**, estabilizantes (E-451i, E-407), dextrosa, proteína de **SOJA**, antioxidante (ascorbato sódico), aromas, conservador (nitrito sódico), colorante (E-150b), potenciador del sabor (E-621, E-627 y E-631) y aroma de humo.

Empanado: **PAN** rallado [harina de **TRIGO**, agua, **GLUTEN** de **TRIGO**, sal, aceite de oliva, levadura, gasificantes (E-450i, E-500ii)], almidón de **TRIGO**, sal, espesante (goma guar), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (sorbato potásico) y estabilizante (goma xantana).

QUESO (17%±1): **QUESO**, **MANTEQUILLA**, sólidos lácteos (lactosuero, proteínas de **LECHE**, **LECHE** en polvo desnatada), almidón modificado (patata y tapioca), sales de fundido (E-452, E-331, E-330) y sal.

CONTIENE GLUTEN, LECHE Y SOJA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADO, SULFITOS Y HUEVO.

PREPARACIÓN

EN FREIDORA: Freir a 160°C durante 6 min.

EN SARTÉN: Precalear y cocinar con abundante aceite caliente a fuego medio durante 3,5 min. por cada lado.

No freir muchos cada vez.

Este producto debe cocinarse completamente antes de su consumo. Evitar el contacto con otros alimentos listos para el consumo, poniendo especial cuidado en la limpieza de las manos y utensilios.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Por 100g	IR (%)*	Por ud (g)	IR (%)*	INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA (100g)
Valor energético (kJ/kcal)	705/168	9			<i>Coliformes</i> : n=5, c=2
Grasas (g)	6,2	9			m= 10 ³ ufc/g, M= 10 ⁴ ufc/g
de las cuáles saturadas (g)	2,1	11			<i>E.coli</i> : n=5; c=2
Hidratos de Carbono (g)	15,0	6			m=10 ufc/g, M=10 ² ufc/g
de los cuáles azúcares (g)	0,3	0			
Fibra alimentaria (g)	<1,0				
Proteína (g)	13,0	26			
Sal (g)	1,50	25			

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2000 kCal)

PRODUCTO CONFORME CON LOS SIGUIENTES REGLAMENTOS Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES

- Reglamento (CE) 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 2073/2005**, sobre criterios microbiológicos aplicable a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1333/2008**, sobre el uso de aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) 1881/2006**, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005**, por el que se fija los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos.
- Reglamento (CE) 37/2010**, referente a residuos de sustancias farmacológicamente activas en alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 1169/2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 1801/2008**, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

ENVASADO Y ETIQUETADO

FORMATO	BANDEJA FAMILIAR BIPACK
SA/H.S. CODE	
EAN	(01)08436000461480(10)0000(17)000000
Envasado	Atmósfera protectora
Peso neto / volumen	1,200 Kg
Peso unidad (gramos)	71 ± 1
Unidades / envase	16 aprox.
Conservación	Refrigeración: 0° / +4° C
Vida útil comercial	18 días
Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir en 3 días y siempre antes de caducar.	

CÓDIGO / N° REVISIÓN / FECHA

ET-016	19.18	10/05/2018
--------	-------	------------

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.
 ES-26.07032/Z-CE y ES-10.08277/Z-CE
 MERCAZARAGOZA naves 11 a 17
 TEL:976470003 FAX:976472944
 50014 ZARAGOZA (ESPAÑA)
 e-mail: info@casamatachin.com



Porque lo natural
es lo mejor

DENOMINACIÓN**FLAMENQUINES DE PAVO Y QUESO****CÓDIGO / Nº REVISIÓN / FECHA**

ET-016

19.18

10/05/2018

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L.
ES-26.07032/Z-CE y ES-10.08277/Z-CE
MERCAZARAGOZA naves 11 a 17
TEL:976470003 FAX:976472944
50014 ZARAGOZA (ESPAÑA)
e-mail: info@casamatachin.com



Porque lo natural
es lo mejor