Ultracongelados Virto S.A.	ESPECIFICACION DE PRODUCTO CONGELADO	Código	Pag.
		18 0021	1 / 3
	PIM. RELLENO BACALAO "DON MOLINICO 4X1	Fecha	Rev.
		15-02-2016	

Producto	PIM. RELLENO BACALAO "DON MOLINICO 4X1
Ingredientes (Texto Legal)	**Pimiento del piquillo (43%), bacalao (20%), leche entera, harina de trigo, cebolla, gambas (2%), tomate, aceite de oliva, ajo y sal.**

Características Organolépticas

Modo de empleo

Sartén: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 7 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.

Microondas 800w: Introduzca la cantidad deseada de este producto en un recipiente apto para microondas. Tape y póngalo al máximo de potencia durante 7 minutos aproximadamente. Sazone al gusto y utilice a conveniencia.

Color: Típico del Producto Fresco

Olor: Típico del Producto Fresco

Sabor: Típico del Producto Fresco

Consistencia: Firme y Tierna

Características Físicas

Muestra:

Control	Mínimo	Máximo	Standard
COLOR 0=MAL, 1=BIEN			1
OLOR 0=MAL, 1=BIEN			1
SABOR 0=MAL, 1=BIEN			1
CONSISTENCIA 0=MAL, 1= BIEN			1

Modo de Conservación

Frigorífico	24 horas
Congelador sin *	3 días
Congelador *	1 semana
Congelador **	1 mes
Congelador * o ********	24 meses

Transporte y distribución	Mantener a una temperatura inferior a -18°C
Consumo Preferente / Fecha de Caducidad	Consumo preferente: 2 años después de envasado (mes y año) conservado a temperatura inferior a -18 C.
Lote e Interpretación del Número de Lote	Fecha: 24-12-2013 Lote: L 3358 24 13:05 3: Última cifra del año en curso 358: Día natural del año 24: Día del mes 13: Hora

Características Microbiológicas

GERMEN	CRITICIDAD	m	M	C	n
Salmonella / 25g	Criterio de seguridad alimentaria	Ausencia	Ausencia	0	5
Listeria monocytogenes	Criterio de seguridad alimentaria	100 ufc/g	100 ufc/g	0	5
E. coli /g	Criterio de higiene del proceso	<=100	<=1000	2	5

R.E. 2073/2005

Características Químicas

Composición nutricional (por 100 g de producto)

Valor energético (kJ)	**387**
Valor energético (kcal)	**92**
Grasas (g)	**2,7**
de las cuales saturadas (g)	**0,5**
Hidratos de Carbono (g)	**11,7**
de los cuales azúcares (g)	**1,3**
Fibra alimentaria (g)	**1,0**
Proteínas (g)	**4,7**
Sal (g)	**1,00**

Contaminantes según Legislación española y europea

Libre de OGM	Si
Libre de irradiación	Si

Población de destino	Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes presentes en el producto e indicados a continuación:

Alérgenos Alimentarios

■ **Si Contiene** □ **No Contiene**

- ■ Cereales que contengan gluten y productos derivados
- ■ Crustáceos y productos a base de crustáceos
- NO Huevos y productos a base de huevo
- ■ Pescado y productos a base de pescado
- NO Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- NO Soja y productos a base soja
- ■ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- NO Frutos de cáscara: almendras, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia y productos derivados

- NO Apio y productos derivados
- NO Mostaza y productos derivados
- NO Granos de sésamo y productos a base de sésamo
- NO Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10 ppm
- NO Altramuces y productos derivados
- NO Moluscos y productos derivados

Legislación Aplicable

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005, establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 1881/2006 contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones

Reglamento (UE) nº10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones

Razón Social del Fabricante y Dirección	**Ultracongelados Virto S.A.** **Pol Industrial, Parc C** **31560 Azagra (NAVARRA)** **Tel. +34 948692728 Fax +34 948692358**

ENVASADO	**Peso Neto:**					1.000,000	**(g)**		
	Bolsas de plástico / Caja de cartón:					4	**(u)**		
	Peso Bolsa:						**(kg)**		
	Medidas Bolsa:	**L**	**(mm)**	**An**		**(mm)**			
	Peso Caja:						**(kg)**		
	Medidas Caja:	**L**	**(mm)**	**An**		**(mm)**	**Al**	**(mm)**	
	Paletización:	9	**x**	10	**=**	90	Cajas (Bas.xAlt.)		
	Altura del palet:					**mm**	(Palet Incluido)		
	Tipo de palet:	---							

EAN	