

	Ficha técnica del producto ROLLITO DE JAMÓN YORK Y QUESO HIGIENIZADO, ESTUCHE 2 UNIDADES (40 bolsas x 2 und x 50 gr) Elaborado y aprobado por: Joaquín Ly	COD: Rfd.-P105.6 REV: 10
		Hoja 1 de 2 Fecha: 07.04.15

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Código EAN 14 (GTIN-14): 18412492936849

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES PASTA: 20 g. Harina de trigo, agua y sal.

FIAMBRE DE MAGRO DE CERDO: 16 g. Magro de cerdo (39%), agua, fécula de patata, proteína láctea, proteína de soja, lactosa, sal, emulgentes (E-450, E-451) antioxidantes (E-331, E-301), aromas, conservante (E-250), colorante (E-120) y estabilizante (E-407 a).

QUESO: 14 g. Queso, mantequilla, leche en polvo desnatada, proteína de leche, sales fundentes (E-331, E-339), almidón de arroz, sal, conservante (E-202), antiaglomerante y aceite vegetal.

CADUCIDAD De 12 a 24 meses

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE -18°C o inferior.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje	Caja de cartón y bolsa de polietileno de baja densidad.
Caja	370 x 245 x 210 (largo x ancho x alto) mm.
Cajas/capa	10
Capas/palet	9
Palet	90 cajas

VALORES NUTRICIONALES (Por 100 g de producto)

VALOR ENERGÉTICO: 231 Kcal (971 Kj)

PROTEÍNAS (g): 11,06

HIDRATOS DE CARBONO (g): 26,7

De los cuales azúcares (g): < 0,05

GRASAS (g): 8,91

De las cuales saturadas (g): 5,4

SODIO (g): 0,93

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Según Reglamento (CE) nº2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007.

	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Coliformes	5	2	10 ³	10 ⁴
E. coli	5	2	10	10 ²
S. aureus	5	2	10	10 ²
Salmonella	5	0	Ausencia/25g	
L. monocytogenes	5	2	10	10 ²

n: N° total de muestras

m: límite deseado/g

M: conteo que no puede superarse en ningún caso

C: N° total de muestras que pueden superar "m" pero no "M"

	Ficha técnica del producto ROLLITO DE JAMÓN YORK Y QUESO HIGIENIZADO, ESTUCHE 2 UNIDADES (40 bolsas x 2 und x 50 gr) Elaborado y aprobado por: Joaquín Ly	COD: Rfd.-P105.6 REV: 10
		Hoja 2 de 2 Fecha: 07.04.15

RESIDUOS DE PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones. El producto cumple con la última legislación residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Sustancias con efectos alérgenos (Directivas 200/13/CE, 2003/89/CE y 2007/68/CE)	Presente		Puede estar presente	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contengan gluten (Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevo		X		
Pescado y productos a base de pescado		X		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X		
Soja y productos a base de soja	X			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X			
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alfóncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados		X		
Apio y productos derivados		X		
Mostaza y productos derivados		X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos (mejillones, almejas, ostras, caracoles, sepia...) y productos a base de moluscos		X		

INFORMACIÓN TRANSGÉNICA: No presenta OMGs según el Reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Modo de empleo: No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con abundante aceite caliente (180°C), durante 3-4 minutos hasta que queden dorados.

Color: Blanco homogéneo.

Sabor: Sin sabores extraños, característico del jamón york y el queso.

Textura: Crujiente.

PAÍS DE ORIGEN: España.

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

MAN FONG PACIFIC TRADING, S.A.

C/ PADRE CLARET, 17

28002 MADRID

C.I.F. A-78542396

Tel: 916 779 926

Fax: 916 750 106

pedidos@manfong.es