

## PATATAS RELLENAS DE CARNE



**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Plato precocinado ultracongelado elaborado a partir de mitades de patatas ahuecadas, rellenas con un frito de carne con verduras, una cubierta de bechamel y horneadas.

**Sin gluten**

### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

OLOR: Propio del producto.

SABOR: Propio del producto, consecuente con los ingredientes que comporta.

TEXTURA: Firme y compacta.

**3. INGREDIENTES:** Patata, hortalizas en proporción variable (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento y puerro), tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, sal, fécula de maíz, ajo, cebolla, acidulante: ácido cítrico), carne 37% (de cerdo 20% y pollo 17%), bechamel 14% (leche, fécula de maíz y mantequilla), aceite de girasol 1%, sal, vino blanco, aroma (contiene lactosa), colorante (oleorresina de pimentón) y especias.

### 4. ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

ENVASE: Plástico de uso alimentario individual

EMBALAJE: Caja de cartón (26 / 30 piezas )

ETIQUETADO: *Patatas rellenas de carne.*

ALMACENAMIENTO: En congelación T<sup>3</sup> -18°C

FECHA DE CADUCIDAD: 18 meses desde su elaboración.

TRANSPORTE: En vehículo congelador a -18°C.

**5. CARACTERÍSTICAS NOMINALES:**

PESO PIEZA: 140 / 160 g aprox.

PESO TOTAL: 4 Kg.

LOTE: Indica la fecha de fabricación. Referencia en envase.

FECHA DE CADUCIDAD: 18 meses desde su elaboración.

**6. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y NUTRICIONALES:**

Proteínas.....5,51 g

Hidratos de Carbono.....8,2 g

- Azúcares.....2 g

Grasas.....7,56 g

- Saturadas.....2,24 g

Fibra.....1,08 g

Sal.....0,087 g

Valor medio por 100g producto (122,43 Kcal/ 511,53 Kj)

**7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y TOXICOLÓGICAS:**

Aerobios Mesófilos: 10<sup>6</sup> ufc/g

Enterobacterias: 10<sup>4</sup> ufc/g

Escherichia coli: 10<sup>2</sup> ufc /g

Staphylococcus aureus: 10<sup>2</sup> ufc/g

Salmonella: Ausencia/25g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25g

**8. ALÉRGENOS:**

1. Cereales que contienen gluten o derivados	NO
2. Crustáceos o derivados	NO
3. Huevos o derivados	TRAZAS
4. Pescados o derivados	NO

5. Cacahuets o derivados	NO
6. Soja o derivados	TRAZAS
7. Leche (incluyendo lactosa) o derivados	PRESENCIA
8. Frutos de cáscara:(almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, percanam, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia, productos derivados de los anteriores.	NO
9. Apio o derivados	NO
10. Mostaza o derivados	NO
11. Sésamo o derivados	NO
12. SO <sub>2</sub> concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/ L	NO
13. Altramuces o productos en base a altramuces	NO
14. Moluscos o productos en base a Moluscos.	NO

**9. OGM:**

Ausencia

**10. MODO DE USO:**

EQUIPO	TEMPERATURA/POTENCIA	TIEMPO
<b>Microondas:</b> Retire el envoltorio y coloque el producto en un recipiente apto para microondas. Respete los tiempos de cocinado en base a la potencia del aparato.	Potencia 900 W Potencia 850 W	4 Minutos 5 Minutos
<b>Horno:</b> Calentar previamente el horno a 200°C durante unos 5 minutos. A continuación, retire el envoltorio y coloque el producto sobre la bandeja de horno o un recipiente apto para horno, sitúele a media altura. Hornear a 200°C durante el tiempo indicado.	Temperatura: 200° C	15 Minutos

**11. POBLACIÓN DE DESTINO:** toda la población en general, excepto personas alérgicas a leche y derivados, huevo y derivados, soja y derivados. Preferentemente indicado para todas aquellas personas intolerantes al gluten.

**12. LEGISLACIÓN APLICABLE:**

Rto (CE) 852/2004; Rto (CE) 1881/2006; Rto (CE) 396/2005; 1829/2003 y 1830/2003, Reglamento (CE) N° 41/2009.



**ETIQUETA ENVASE SECUNDARIO**