

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 65250

Denominación comercial: MINI RATATOUILLE PIE

Denominación legal: Deep-frozen product

Código EAN caja: 424465652505

Código EAN pack:

Código EAN unidad: 424465992052

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 450 días

Vida útil secundaria: 3 días

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: mantener a una temperatura de $-18,0^{\circ}\text{C}$. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 15 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar:

Cocer a: $180 - 185^{\circ}\text{C}$

30 - 35 minutos

Consejos de preparación recomendados: Keep at -18°C protected by its plastic bag. Do not refreeze once defrosted. Defrost for 15-30 minutes at room temperature in the tin in which it is to be cooked. Cook in the oven at $180-185^{\circ}\text{C}$ for 30-35 minutes.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: WHEAT flour, fried tomato and pepper preparation (30%) (tomato, pepper, vegetable oil (sunflower), sugar, thickener (E1422), salt, emulsifier (E461), acidity regulators (E331 and E330)), vegetable oil (sunflower), water, TUNA (TUNA, vegetable oil (sunflower) and salt), chopped boiled EGG (EGG, acidifier (E330)), BREAD crumbs (WHEAT flour, vegetable oil (sunflower) and salt), chopped boiled EGG (EGG, acidifier: (E330)), BREAD crumbs (WHEAT flour, yeast, salt and bread supplement (emulsifier (E472e)), salt and sweet paprika, salt and sweet paprika.

Puede contener trazas de: Soya, milk, nuts (walnuts), sesame and sulphites.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

| | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|---|----------------------------|----------------------|
| Cereales que contienen gluten | X | - |
| (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados) | | |
| Trigo | X | - |
| Centeno | - | - |
| Cebada | - | - |
| Avena | - | - |
| Espelta | - | - |
| Kamut | - | - |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | - | - |
| Huevos y productos a base de huevo | X | - |
| Pescado y productos a base de pescado | X | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | - | - |
| Soja y productos a base de soja | - | X |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | - | X |
| Frutos de cáscara y productos derivados | - | X |
| Almendras | - | - |
| Avellanas | - | X |
| Nueces | - | X |

| | Presencia como ingrediente | Presencia como traza |
|---|----------------------------|----------------------|
| Anacardos | - | - |
| Nueces de Brasil | - | - |
| Pistachos | - | - |
| Pecanas | - | - |
| Nueces de Macadamia o de Australia | - | - |
| Apio y productos derivados | - | - |
| Mostaza y productos derivados | - | - |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | - | X |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO | - | X |
| Altramucos y productos a base de altramucos | - | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos | - | - |

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

| | Producto listo para consumo | Producto envasado |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Valor Energético | - | 1137 kJ |
| | - | 272 kcal |
| Grasas | - | 14 g |
| <i>de las cuales:</i> | | |
| - ácidos grasos saturados | - | 1,6 g |
| - ácidos grasos monoinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos poliinsaturados | - | - |
| - ácidos grasos trans | - | - |
| - ácidos grasos Omega-3 | - | - |
| Hidratos de Carbono | - | 30 g |
| <i>de los cuales:</i> | | |
| - azúcares | - | 2,3 g |
| Fibra Alimentaria | - | - |
| Proteínas | - | 5,3 g |
| Sal | 0,00 g | 0,97 g |
| Sodio | - | 388 mg |
| Colesterol | - | - |

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

| Producto envasado | Mínimo | Medio | Máximo |
|--|--------|-------|--------------------|
| Peso (g) | 40 | 50 | 60 |
| - Masa (g) | | 50 | |
| - Relleno (g) | | - | |
| - Cobertura (g) | | - | |
| - Decorado (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 85 | 95 | 105 |
| Ancho (mm) | 50 | 60 | 70 |
| Alto (mm) | 5 | 10 | 15 |
| Peso aproximado producto cocido | - | | Peso pack - |

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Characteristic of the product

Olor: Characteristic of the product

Sabor: Characteristic of the product

Aspecto: Characteristic of the product

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

| | n | c | m (ufc/g) | M |
|---------------------------------------|---|---|------------|---|
| Aerobios mesófilos totales | 1 | - | 10e5 ufc/g | - |
| Anaerobios totales | - | - | - | - |
| Enterobacterias | - | - | - | - |
| Coliformes totales | 1 | 2 | 10e3 ufc/g | - |
| Escherichia coli | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| Estafilococos coagulasa + | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| Bacillus cereus presuntivo | - | - | - | - |
| Clostridium sulfito-reductores | 1 | - | 10e3 ufc/g | - |
| Clostridium perfringens | - | - | - | - |
| Mohos | - | - | - | - |
| Levaduras | - | - | - | - |
| Salmonella spp | 1 | - | * | - |
| Listeria monocytogenes | 5 | - | 10e2 c/g | - |

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

| | Caja | Etiqueta | Precinto | Bolsa |
|-----------------------|-------------|-----------|--------------|-----------|
| Peso aproximado (g) | 360,00 | 2,00 | 1,00 | 11,46 |
| Medidas internas (mm) | 384x283x143 | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | 389x288x148 | 100x229x0 | 50x0x0 | 750x650x0 |
| Material | CART | PAPEL | PP | PE |
| Grosor (mm) | 4,70 | 0,08 | 0,07 | 0,01 |
| Color (mm) | Marrón | Blanco | Transparente | Blanco |
| Reciclable* | + | + | + | + |

OTROS EMBALAJES

| | | | | | | | |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| | - | - | - | - | - | - | - |
| Peso aproximado (g) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas internas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Medidas externas (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Material | - | - | - | - | - | - | - |
| Grosor (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Color | - | - | - | - | - | - | - |
| Reciclable* | - | - | - | - | - | - | - |

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades

140

Peso neto (kg)

7

Peso bruto (kg)

7,36

Palet



Cajas/capa

8

Capas

12

Total cajas

96

Peso (kg)

732

Altura (m)

1,93

Tipo palet

-

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.