

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DENOMINACION	MERMELADA DE BACON (ELA.046.00)				
PRESENTACION	Envase con tapa transparente circular.				
CAPACIDAD	400 gr	Refrigeración		Congelación	
	500 gr	Refrigeración		Congelación	
	1000 gr	Refrigeración		Congelación	X
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Salsa agri dulce a base de Bacon y cebolla caramelizada				
INGREDIENTES					
(Ingredientes con información de alérgenos, ver numeración en tabla adjunta(*))					
Bacon (carne de cerdo, agua, sal, proteína se SOJA y proteína de cerdo dextrosa, gelificante E-407, emulgente E-451i, antioxidante E-301, aceite esencial de pimienta negra, fécula de patata, aromas, colorante E-120, conservador E-262 y E-250)			Cebolla caramelizada (cebolla, azúcar moreno de caña, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre balsámico de Módena, almidón de maíz y acidulante: ácido cítrico)		
PROCESO DE ELABORACION					
Cocinado de bacon en sartén durante 30 min 170°C, mezclado de ingredientes en sartén, abatido de temperatura, dosificación y envasado en envase con tapa alimentario, finalizando con nuevo abatimiento hasta congelación y con el etiquetado correspondiente.					
MODO DE EMPLEO					
Utilizar al gusto como confitura					
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO					
Apto para toda la población en general, salvo alergias/intolerancias a los productos declarados o restricciones alimentarios por motivos de salud.					
COMPOSICION NUTRICIONAL (por 100 g de producto)					
Valor energético	2137 kJ/100g	Valor energético	513 kcal/100g		
Grasas	33 g	de las cuales saturadas	11,7 g		
Hidratos de Carbono	37 g	de los cuales azúcares	30,4 g		
Proteína	16,1 g	Sal	2,48 g		

Nº REGISTRO SANITARIO		26.013276/MA											
CONSUMO PREFERENTE													
VIDA UTIL		12 meses en congelación.											
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION													
PRODUCTO CONGELADO. Mantener en congelación hasta su consumo a -18°C													
(*) DECLARACION DE ALERGENOS. En cumplimiento de Reglamento UE Nº 1169/2011													
GULTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
(+)													
i													
(!)													
i													
TRAZABILIDAD													
El loteado del producto está compuesto por: Letra (L) + Nº de Semana del año (WW) + Día de la semana que se produce (XX) + Código interno de cada producto (YYY) + año de producción (ZZ). Ejemplo: Producto elaborado el día 13/01/21 L 02 03 022 21													
ETIQUETADO													
							La información que contiene la etiqueta es: — Datos del fabricante. — Nombre del Producto. — Ingredientes. — Declaración de Alérgenos. — Condiciones de Conservación. — Fecha Elaboración/Nº de lote. — Fecha de Caducidad. — Condiciones de uso/Modo de empleo. — Peso. — Nº de Registro Sanitario — Código de barras.						

OBSERVACIONES

Una vez descongelado, no se podrá volver a congelar.

AUSENCIA DE OMG

CÓDIGO EAN 13 -- 8437015785271

CÓDIGO EAN 14 -- 18437015785278

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

FISICO-QUIMICAS

Ph: aw:

MICROBIOLOGICAS

Salmonella: Ausencia/25 g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g

LEGISLACION APLICABLE

Reglamento 2073/2005 Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Se aplica la legislación actualizada en el documento R-01.2 Documentación Externa vigente del Sistema de Gestión de Calidad

DATOS DEL FABRICANTE

Malacitana Foodservice, S.L. B-92.628.775

C/ Los Sueños, 2 29004

Polígono Industrial Santa Cruz – Málaga

Teléfono: 952 00 00 02