

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

DENOMINACION	BURRITO PATRÓN (ELA.055.00)			
PRESENTACION	Barquetas termoselladas en atmosfera controlada.			
CAPACIDAD	1 Kg	Refrigeración	X	Congelación
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Burrito de carne de cerno con cebolla caramelizada y queso de cabra			
INGREDIENTES <small>(Ingredientes con información de alérgenos, ver numeración en tabla adjunta(*))</small>				
Tortas de Trigo (Harina trigo, agua, grasas vegetales (palma), estabilizantes (E422,E415), sal, aceite girasol, emulgente(E471), corrector acidez (E330), conservadores (E281, E202) y gasificantes (E450, E500).		Vino Tinto 13,5% VOL		
Paleta de Cerdo		Base salsa demiglace (fécula, harina de trigo , sal, vegetales deshidratados (tomate, cebolla), glutamato monosódico (E-621 (< = 7,5%)), azúcar, aceite de girasol, extracto de levadura, aromas de carne, hidrolizado de proteínas vegetales , colorante (E-150c)		
Cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen (3%), sal, correctos de acidez E-330 y espesantes: E-410, E-412)		Aceite de girasol		
Zanahoria rallada (zanahoria, agua, vinagre, sal, acidulante E-330)		Estabilizador de Salsas (Almidón modificado, maltodextrina, espesantes (E-412, E-415)		
Queso de Cabra (Queso, agua, queso de cabra min 10%, proteínas de la LECHE , mantequilla, sales de fundido (citratos y polifosfatos sodio), almidón modificado, correctos de acidez: ácido cítrico, sal, aroma natural (LECHE), conservador: sorbato potásico)		Sal		
Agua		Conservante (Correctores de acidez (E262, E-331), y extractos de especias)		
Cebolla caramelizada (cebolla, azúcar moreno de caña, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre balsámico de Módena, almidón de maíz, acidulante: ácido cítrico)		Ajo Granulado (E-220-E-227)		
Vino Blanco (vino blanco procedente de uva pardina/eva)		Pimienta Negra		

PROCESO DE ELABORACION

Elaboración del relleno cocinado en sartén, abatido de temperatura para posterior relleno de la torta de trigo, y envasado en barquetas termoselladas en atmósfera protectora, finalizando con el etiquetado correspondiente.

MODO DE EMPLEO

Calentar en plancha 5min aprox vel media; horno 10min aprox 180°C; freidora de aire 4min aprox 200°C

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	3306 kJ/100g	Valor energético	790 kcal/100g
Grasas	39,5g	de las cuales saturadas	1,97g
Hidratos de Carbono	63,6g	de los cuales azúcares	2,6g
Proteína	42,2g	Sal	1,4g

Nº REGISTRO SANITARIO

26.013276/MA

CONSUMO PREFERENTE**VIDA UTIL**

35 días en refrigeración.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

PRODUCTO REFRIGERADO. Mantener en refrigeración hasta su consumo entre 0º-4ºC

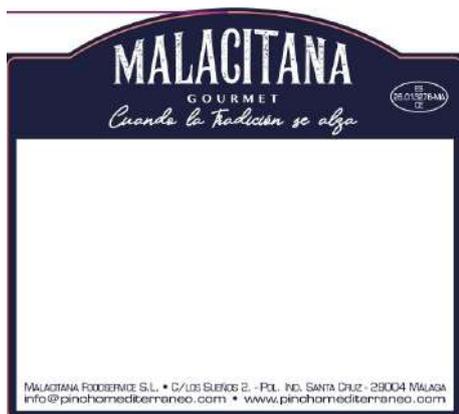
(*)**DECLARACION DE ALERGENOS.** En cumplimiento de Reglamento UE Nº 1169/2011

GULTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
(+) presencia.													
+					+	+					+		
(!) puede contener trazas.													
	!	!	!	!				!	!			!	

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 13/01/24 L 02 03 055 24

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

AUSENCIA DE OMG

CÓDIGO EAN 13 – 8437015785691

CÓDIGO EAN 14 – 18437015785698

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

FISICO-QUIMICAS	Ph: aw:
MICROBIOLÓGICAS	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.

Malacitana Foodservice, S.L. B-92.628.775
C/ Los Sueños, 2 29004
Polígono Industrial Santa Cruz – Málaga
Teléfono: 952 00 00 02