

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

<b>DENOMINACION</b>	<b>BURRITO DE POLLO A LA CARBONARA (ELA057.00)</b>				
<b>PRESENTACION</b>	Barquetas termoselladas en atmosfera controlada				
<b>CAPACIDAD</b>	400 gr	Refrigeración		Congelación	
	1000 gr	Refrigeración	<b>X</b>	Congelación	
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Torta de trigo de 25cm rellena de una mezcla de pollo, con cebolla, nata, bacon y champiñones.				
<b>INGREDIENTES</b>					
<small>(Ingredientes con información de alérgenos, ver numeración en tabla adjunta(*)</small>					
<b>Tortita de Trigo</b> (Harina de Trigo (55%), agua, grasa vegetal (palma), estabilizantes (E422, E412, E466), sal, dextrosa, emulgente (E471), gasificantes (E450, E500), sémola de arroz, corrector de acidez (E296), conservadores (E281,E202), agente de tratamiento de la harina (E920)).		Cognac (brandy a partir del vino de uva blanca)			
Pollo Fresco (5%)		Agua			
Cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen (3%), sal, correctos de acidez E-330 y espesantes: E-410, E-412)		Base salsa demiglace (fécula, <b>harina de trigo</b> , sal, vegetales deshidratados (tomate, cebolla), glutamato monosódico (E-621 (< = 7,5%), azúcar, aceite de girasol, extracto de levadura, aromas de carne, <b>hidrolizado de proteínas vegetales</b> , colorante (E-150c)			
<b>Nata</b> (Nata, proteínas de la <b>Leche</b> y estabilizantes: carragenanos, celulosa microcristalina (E-460i), carboximetil celulosa (E-466).		Harina de Maiz			
Bacon (carne de cerdo, agua, sal, proteína de <b>SOJA</b> 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)		Conservante (Correctores de acidez (E262, E-331), y extractos de especias)			
		Sal			
		Pimienta Negra			
Champiñón laminado		Nuez moscada			
Mozzarella ( <b>Leche</b> , sal, coagulante y fermento)		Orégano seco verde			

**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 placha +-5min vel media; horno +-10min 180°C; freidora de aire +-5min

**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	889 kCal/100g	Valor energético	212 kJul/100g
Hidratos de carbono	18,6g	de los cuales azúcares	3,2 g
Grasa	4,4 g	de las cuales saturadas	3,5 g
Proteína	14,3 g	Sal	2,2 g

**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 0-4°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
(+) presencia.													
+					+	+							
(!) puede contener trazas.													
	!	!	!	!				!	!		!	!	
<b>TRAZABILIDAD</b>													
<p>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 03 027 21</p>													
<b>ETIQUETADO</b>													
				<p>La información que contiene la etiqueta es:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Datos del fabricante.</li> <li>– Nombre del Producto.</li> <li>– Ingredientes.</li> <li>– Declaración de Alérgenos.</li> <li>– Condiciones de Conservación.</li> <li>– Fecha Elaboración/Nº de lote.</li> <li>– Fecha de Caducidad.</li> <li>– Condiciones de uso/Modo de empleo.</li> <li>– Peso.</li> <li>– Nº de Registro Sanitario</li> <li>– Código de barras.</li> </ul>									
<b>OBSERVACIONES</b>													
<p>AUSENCIA DE OMG</p> <p>CÓDIGO EAN 13 – 8437015785776            CÓDIGO EAN 14 – 18437015785773</p> <p>Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados</p>													

<b>CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO</b>	
FISICO-QUIMICAS	Ph: aw:
MICROBIOLOGICAS	Salmonella: Ausencia/25 g Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g
<b>LEGISLACION APLICABLE</b>	
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	
<b>DATOS DEL FABRICANTE</b>	
Malacitana Foodservice, S.L. B-92.628.775 C/ Los Sueños, 2 29004 Polígono Industrial Santa Cruz – Málaga Teléfono: 952 00 00 02	