



TREBALL I EXPERIÈNCIA EN CUINATS S.L. Camí de Cerols, s/n, 08260 Súria
CIF. B- 63425888 REGISTRE SANITARI : ES- 26.02259/B

ARTICLE	PASTÍS DE TONYINA
INGREDIENTS	

Ou** dur bullit, farina de ***blat**, aigua, ***llet** desnatada en pols rehidratada (4%), dextrosa, llevat de cervesa, sal, farina de ***soja**, oli de gira-sol (0,5%), farcit de ***tonyina** [ceba, ***tonyina**, salsa de tomàquet (aigua, tomàquet, tomàquet deshidratat, ceba, ***vi**, porro, sucre, oli d'oliva, sal i all), oli d'oliva i sal], salsa maionesa [oli de girasol (65%), aigua, vinagre de vi, rovell d'ou** pasteuritzat (5,3%), sucre, sal, midó modificat de blat de moro. Conservant: sorbat potàssic. Colorant: carotens. Estabilitzant: goma xantana. Antioxidant: EDTA càlcic disòdic], aromes i extracte d'espècies. Emulsificant: mono i diglicèrids d'àcids grassos (E-471). Conservant: àcid sòrbic (E-200).

FAMÍLIA:	PRODUCTE CINQUENA GAMMA
----------	-------------------------

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES			
Segons Reglament (CE) 2073/2005 modificat per Reg 1441/2007 i CE 229/2019, RD 3484/2000 i BOE 12/1/2001			
Aerobis mesòfils	n = 5	c = 2	m = 10 ⁴ M = 10 ⁵
Coliformes	n = 5	c = 2	m = 10 M = 10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i>	n = 5	c = 0	No detectat / 25 g
<i>E. coli</i>			Absència / g
<i>S. Aureus</i>	n = 5	c = 1	m = 10 M = 10 ²
<i>Salmonella</i>	n = 5	c = 0	No detectat / 25 g

ALTRES CARACTERÍSTIQUES		
CADUCITAT		21 DIES
CONSERVAR EN		CONSERVAR ENTRE 0 - 4 °C
ÚS PREVIST		CONSUM DIRECTE O ESCALFAR ABANS DE CONSUMIR
		CONSUM IMMEDIAT I EN LA SEVA TOTALITAT EL MATEIX DIA
POBLACIÓ DESTÍ		TOTA LA POBLACIÓ EXCEPTE PERSONES AMB INTOLERÀNCIES I/O AL·LÈRGIES DESCRITES POSTERIORMENT.
ENVASAT EN ATMOSFERA MODIFICADA		
CONDICIONS DE VENTA		
CODI	FORMAT VENTA	CANAL VENTA
050687	230 g en safata canelons alçada 40 + film màquina + envàs alumini 6 canelons + etiqueta 80x210 mm	MAJOR / BOTIGUES

EMMAGATZEMATGE I TRANSPORT
El producte elaborat s'emmagatzema adequadament (entre 0 i 4°C) i es transporta fins al punt de venda o consum . Els vehicles utilitzats pel transport mantenen les mesures higièniques necessàries per evitar possibles contaminacions.

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (valors per 100 gr)			
Valor energètic	263,23 kcal	Hidrats carboni	19,28 g
	1101,37 KJ	Sucre	2,36 g
Proteïnes	7,13 g	Fibra alimentària	0,48 g
Greixos	17,26 g	Sal	0,83 g
Greixos Saturats	2,80 g		

AL·LÈRGENS			
CRUSTACIS I DERIVATS	NO	CEREALS I DERIVATS (GLUTEN)	SI
OU I DERIVATS	SI	API I DERIVATS	NO
PEIX I DERIVATS	SI	MOSTASSA I DERIVATS	NO
CACAUETS I DERIVATS	NO	SULFITS	SI
SOJA I DERIVATS	SI	FRUITS SECS I DERIVATS	NO
LLET, LACTOSA I DERIVATS	SI	TRAMUSOS I DERIVATS	NO
SÈSAM	NO	MOL-LUSCS I DERIVATS	NO

Pot contenir traces de: crustacis, cacauets, sèsam, api, mostassa, fruits secs i mol·luscs.

Informació nutricional declarada segons Reglament CE 1169/2011 Annex II

DATA ULTIMA REVISIO	11/11/2022
	Revisió 01

NORMATIVES VIGENTS
Llei 18/2009, de salut Pública.
Compleix amb el Reglament 1881/2006 i modificacions posteriors.
Compleix amb Reglament 396/2005 i modificacions posteriors.
Lliure d'OMG segons Reglament (CE) 1829/2003 i modificacions posteriors.
REIAL DECRET 140/2003, del 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà
REGLAMENT (CE) 852/2004, de 29 d'abril del 2004, pel que s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris.
REGLAMENT (CE) 853/2004, de 29 d'abril del 2004, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
REGLAMENT 2073/2005(CE) de criteris microbiològics del productes alimentaris.
REIAL DECRET 19716/1997, de 19 de desembre de 1997, pel que s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn picada i preparats de carn.
REIAL DECRET 1334/99, del 31 de juliol, pel que s'aprova la Norma General d'Etiquetatge, Presentació i Publicitat dels productes alimentaris.
REIAL DECRET 890/2011, del 24 de juny, pel que es modifica la Norma General d'Etiquetatge, Presentació i Publicitat dels productes alimentaris aprovada pel RD 1334/99.
REIAL DECRET 2220/04, del 26 de novembre, pel que es modifica la Norma General d'Etiquetatge, Presentació i Publicitat dels productes alimentaris aprovada pel RD 1334/99.
REIAL DECRET 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES CA/RCP 39-1993